
36
18 D
8


Piero crescientio De Agricultura Vulgare.





¶ Incomincia il libro della agricultura di piero crescientio cittadino di bologna ad honor di dio & della sua madre vergine maria.



Llo excellentissimo prīcipe messer Carlo secōdo p gr̄a di dio Re illustre di sicilia & Gierusalē. Il suo Piero de crescētii cittadīo di bolognia. Conciosia cosa che io considerassi leta mia pueritta: & lautilita chi e nelle cose dlla agricultura & la grādeza della excellēte maesta u͂ra. Deliberai cō/pore vno libro che potessi dare alla mio uso delectatiōe & ꝑpetua vtilita a suggeti u͂ri: ilq̄le alla u͂ra signoria mādo humilmēte ꝑgādo chi q̄llo legere & examīare degnate p uoi & p u͂ri saui clerici & laici. Et cosi ueduto lecto examīato & aprouato e p lo sapiētissimo homo frate Amerigho ministro dellordīe de ꝑdicatori & p li prudentissimi frati suoi & ancora p e saui i scīa nāle della vniuersita della citta di bologna. Et se il libro alla u͂ra dñatiōe piacera : mi stio chi isieme cō q̄llo degnerete ēt dio me aceptar nel nūero dūde u͂ri fidelissimi seruidori apechiato sen ꝑaui & a u͂ri figlioli ī tutto obedire apiaceri & comādamēti uostri. Prohemio.



Onciosia cosa : che per la virtu della prudentia: laquale tral bene el male chauramēte discerno laio de lhuomo sia īformato ad utile & dilecteuole cōsciēza & quelli seguire: & conciosiacosa che nelle terrene cose si truoui lo stato pacifico vtile molto diletteuole & trāquillo. Meriteuolemente il ꝑdecto e da ciercare a podere. Et q̄llo trouato esi come thesoro inextimabile cō molta humilita & patiētia desfere conseruato. impcio che p esso ageuolmēte il benigno amore diuio si ꝓuoca & sacquista & la uita de lhuomo senza lesione si cōserua. Et labōdāte copia delle cose vtilemēte si ꝓcacia. Questo nō desidera no ne domādano imaluagi. Ma si cōe orbati p supbia o per altro abomineuole vitio poi che trouato lanno, lo diuidono e squarciano. Onde auegna che la loro fortuna a tēpo paia ꝓspera: Isine pur mācha: & pisce. Ne al mezo de suoi giorni artiua. Ma ipacifichi & humili. Aduegna che alcuna fiata riceuino lesione & difetto viuono nondimeno & trouādo gratia apresso a dio & agli homini. finalmēte diuētano heredi tarii della terra degli iniq. Adunq; io Piero de crescētii cittadīo di Bologna il q̄le il tēpo della mia giouētu. In logica ī medicina e naturale scientia ispesi tutto. Et alla fine allo studio della nobile scientia legale mi riuolsi & diedi: desideroso dl pacifico & tranqllo stato doppo la diuisione & scisma di q̄lla nobile citta de: onde piāgere si douerebbe. La q̄le e da se p ꝓprio nome ora decta

Bononia: cioe bōa p oīa: che adire p'tutto buona : & per tutti iclimati cioe del mōdo ptī:nō altrimēti sap pellaua. Conobbi che mutata & riuolta lunitade el pacifico stato ī dissensiōe: cioe ī discordia: odio: & iui dia si eta cōueneuole mischiatsi ne gli exercitii: & opationi della sopra decta diuisione puersa: & impcio p diuerse ꝓuicie maggirai. e cō recto ri duna ī altra mi distesi: a suggetti volētieri faccēdo giustitia a rectori leale & fedele cōsiglio donando. & le cittadi ī loro geto & pacifico stato cōseruādo. E molti libri dātichi & de nouelli saui lessi & studiai: & di uerse & varie opationi de cultiuatori delle terre viddi & conobbi. Finalmēte la pdecta citta p diuina gra tiformata p īcrescimēto di lungho circhuito & di dānegiata libertate tormētato & cōmosso di ritornaī mi pue alla ꝓpria maggiōe: Et guardādo che fra tutte le cose delleq̄li sa q̄sta alchūa cosa niuna e megliore della agricultura. Niuna piu abbōdeuole: Niuna piu dolce: & niuna piu degnia delhomo libero. Si cōe dice Tulio. Et conosciēdo che nel coltiuamēto della villa ageuolmente si troua stato tranqllo īpero che lociosita se exercita & il dāno de ꝓximi cioe de vicini si schifa & a piu che cierchata la doctrina del coltiuamēto p laqual piu ageuolmēte & abōdātemēte si riceue vtilita & sa q̄sta dilecto che se negligentemēte & senza īgegno ciaschuna cosa cō vsato costūe si cultiui meriteuolmēte e da desiderare da buōni huōini che senza dāno dalchūo vogliono viuere delle rēdite delle loro posses sioni. Al cultiuamēto della villa lamēte et laīo ho riuolto: & rechiesto laiuto dello oīpotēte idio confidādomi della liberalita & cortesia di giesu christo. ho ꝓposto di scriuere lopatiōi & vtilitadi del pdecto cultiuamēto: & la doctrina di ciaschuna māiera de cāpi: di piāte: & danimali obscuramēte & impfectamēte e tractata & data: da gliātichi & da moderni poco saputa: cosi scdo la pte snie & ragioni da saui naturali come ꝓuati experimēti. Chiamasi q̄sto libro el libro dellutilita della villa po che di q̄lla tracta: ilq̄le contiene dodeci libri. Il prīo cōe si debbono helleggiere iluoghi da hitare & delle chorti & case: et di quelle cose fare che alle hītatiōi sono necessarie. Il scdo e della natura delle piāte et delle cose cōi al cultiuamēto di ciaschūa māiera de cāpi. Il terzo e cōe i cāpestri cāpi si deono coltiuare: Il q̄rto e delle vigne et de vino: Il q̄nto e degli albori: Il sexto e degli orti: il septīo e de prati et boschi. Loctauo de giardini et delle dilecteuoli cose che fare si possono degli arbori dellerbe et deloro fructi artificiosamente: il nono di tutti gli aīali che si nutriscono nelle ville il decīo de diuersi īgegni di pigliaī le fiere. lo undecīo delle regole del lopatiōi della villa: et nel dodecīo si fa mēoria di tutte le cose leq̄li ī ciaschūo mese son da fare in villa.

¶ De luochi

¶ De luochi habitabili & eleggiere delle corti & case & di quelle cose che alle habitationi sono necessarie: & prima del cognoscimento della bonta del luogho. Cap. i.

Impercio chel cultiuamento della villa richiede per li suo continui affanni & fatiche spetialmente forteza de gli habitanti: Percio me paruto conueneuole in questo primo libro insegnaměto & doctrina di quelle cose donare chĩ spectano alla cognitione della sancta de luochi habbitabili. Perho che gli humani corpi debbono aciascuna pecuniaria vtilitade essere premessi. Diro adunque primamente della cognitione della bonta del luogho habbitabile in commune. Laquale sta intorno di cinque cose cioe intorno alla purita de laere. Intorno a limpeto de venti; intorno alla sanita de lacqua: intorno alla qualita del sito: Et intorno alla bondanza de la terra: Delle quali quatro cose predecte si tracta in questo primo libro. Della quinta si tracta nel secondo lequali tutte cose sono da essere considerate diligentemente, prima che la pecunia sallunghi nelle compera de poderi & delle case, & innanzi chel non sperato pentimento con danno di persone o daltra familiare cosa poi tostamente si seguisce.

¶ Dellaria & cognoscimeto della bonta & malitia sua. Cap. 2.

Laere secondo Auicenna e vno de gli alimenti delle cose generate. Ilchui naturale luogo e quello che ua dintorno allacqua & che dallo elemento del fuoco e circundato: Esa sua natura e calda & humida; Salstra chagione di fuori non la riuolgie. Lessere del quale nelle cose generate fa giouamento & proue ara rificarle & adalleuiarle & in alto mãdarle. Intorno ala cognitione dela bonta dellaere: e da attendere che non sia putrefacto o ueto corroto nel troppo caldo ne tropo freddo ne distemperamente humido: o troppo secco. Impero che laere putrefatto corrumpe glomori: & incomincia acorrompere lhomo te ilquale e dintorno al cuore; Pero che allui piu sa prossima: & laere fortamente riscaldato apre le giunture & allarga & risolue glomori: & acrescie la sete & risolue lo spirito: & struggie & amorta le uirtude: & toglie la digestione Impero che risolue il calore intriseco ilquale e naturale instrumento: & fa colore citrino impercio che risolue gli humori del sangue che fanno rosso il colore & acceso: & fa la collera sofrastare agli altri humori; & riscalda el cuore di cholore extraneo & glomori fa correre & gli corrumpe & mandagli alle concauitadi: & alle membra deboli. Et a corpi sani

non e micha buono: ma fa prode a gli idropici: & apparalitici & al lhumido spasmo. Ma laere freddo fa tornare il calore innato cioe naturale & genera chatarro: & indebolifscie i nerui: & larteria tracea danneggia & impedifscie: & fa forte digestione: & tutte locchulte operationi fortifica. Et fa reddire lappetito: & vltimamente e piu conuenuole che laere troppo caldo: & laere humido al piu delle complezioni e buono perho che fa buono colore: & buccia & la fa molle & morbida & lascia i poli aperti: ma dispone acorruptione. Et laere seccho e contrario a questo. Considerate adunque diligentemente le predecte cose e manifesto che sia da ciercare lo temperato mezzo & chiaro quanto si puote. Imperciochesse laere e buono temperato & chiaro: & che substantia extranea non si mischia con lui contraria alla complexione dello spirito: fa sani gli habitanti & gli conserua. Et si come dice Alberto le piante proportioneuolmēte sotto esso si saluano & fructificano. Ma selli e reo & conesso simischiano vapori di laghi & distagni per liquali si turba: adopera il cōtrario: & attrista lanima & mescola glo mori & corrompe le piante. Et perho gliardenti venti & le mortificāti rugiade dannificono & strugono le piante. Et sommariamente dice Auicenna: che ogni aere che tosto si raffredda choricato el sole: & che tosto si riscalda dopo lo leuare e sottile: & quello che e contrario a questo fa il contrario. Anchora e di tutti il peggiore quello ilquale constringe il cuore & non lascia largamēte respirare. Et fuori di queste cose dice Palladio che la sanita dellaere dichiarano iluoghi che sono liberi da profunde valli & da obschure tenebre. Et anchor conside rate i corpi de gli habitanti: impercioche nelaere sano sono coloriti & hāno sano & buono capo: bona veduta & senza difecto: chiaro vdire & chiara voce: p cotali segni come e decto disopra si pua & conoscie la bonta del buono aere: & per li contrarii si manifesta lo maluagio spirito di quello cielo.

De venti & cognoscimēto della bonta & malitia loro. Cap. 3



Ecōdo che dice Auicēna i due modi si puo de venti tractare & di quel le cose anchora che per cagion de venti si generano/puosse ne tractare generalmente ouero absolutamente & puossene parlare secondo quello vento ilquale e puoi proximano a ciaschuna cittate vniuersalmente in questo modo che il meridionale secondo il piu o uero maggior parti delle cittati & de luoghi e caldo & humido. E caldo percio che della parte del sole viene: & e humido impercio che la

maggiore parte del mare danoi e meridionale:per laquale cagione adopa il loro il sole fortissimamēte & di que mari trahe fuori vapori iquali si mischiano auenti. Et imꝑcio i uenti meridionali inducono debilitade:& aprono ipori:& turbano glomori:& muouōgli dal la parte dentro a quella difuori:& ne uecchi fanno grauezza et corrō pono luscite:et fanno ricadimenti dinfermitadi et indebolisscono et muouono lapilensia:et inducono sonno et fanno putride febri:ma non inapriscono la gola.iuenti sep tētrionali sono freddi:impero che passano sopra imonti:et le fredde terre di molte neui:et sono secchi perche nō sono accompagnati de molti vapori.Imepro cħ della par te del septentrionale si fa meno re/ solutione et passano molto sopra lacque congielate:o uero sopra de serti:per laquale cagiōe questo uē/ to fortifica et indura:et rūpe quel le cose che manifestamente schor/ tono:& richiede i pori & fortifica la virtu digestiua et constringe il ventre & indura et prouoca lori na et sana erpto et pestilente. Ma quando il meridionale ua innanzi al septentrionale expressione dalla parte dentro:et per cotal cagione allhora si multiplica fluxo della ma dre del capo:et īfermita di pecto. Et gloriētali venti tra caldi et fred di sono tēperati. Ma sono piu secchi che glioccidentali. Ma i septentrionali dellorie̅te anno meno ma ri che i septentrionali delloccidente. Et se gli orientali venti alla fine della nocte et al cominciamento del di trarranno uerrāno dallaere elquale per cagione del sole sara tēperato et dallui soctiliato et gia la sua humidita sara me nomata et per tal cagione sono piu secchi et sottili. Ma se infine del di et al cominciamento della nocte trarranno sera il cōtrario. Et iuenti oriēta li gieneralmēte semꝑ sono meglio ri che li occidentali iuenti occiden tali alcuna volta sono piu humidi che gli oriētali perho che passano sopra imōti cioe sopra imari iquali se soffieranno o uero trarranno infina della nocte et nel cominciamento del di verrāno dal aere nel quale il sole niente era operato. Adunque saranno piu spessi et piu grossi. Ma se alla fine del giorno et al cominciamento della nocte trat rano sera il contrario. Ma eglie ue/ ra cosa che i giudicii didecti uenti alcuna fiata si mutāo. Impercio cħ glie cōueneuole et ragioneuole co sa che in certe cittadi et luoghi iuē ti meridionali sieno piu freddi con ciosia cosa che habiano monti pie ni di neue de la parte del meriggio Et iuenti meridionali si volganno a freddura pero che passano sopra loro. Et quando iseprentrionali so no piu caldi cħ meridionali aduiene per che i septentrionali sono cir ca le parti degliadusti deserti.

¶ Delle aque che agli homini bisogna & cognoscimento di loro bonta & malicia. capitulo. 4.

LAcqua secõdo che dice Auicenna e laltro degli elementi dlle cosse generate & il suo naturale uulgo e che circunda la terra: & che essa sia dallaere circondata quando sara ne suoi naturali siti ripossata: la quale e freda & humida: se alcuna cagione di fuori non la contraria: & nelle cose generate aiuta affigurare le forme: Impercio che lumido aduegna che tosto perda le figurate forme: nondimeno tosto le riceue: si come il secco della terra aduegna che duramente la riceua impertanto le ritiene fortemente. Et quando humido dellacqua & il secco della terra si temperano & incorporeranno isieme da lumido sacquistera il secco acioche tosto riceua di latamento & ageuoleza a figurare. Et lumido acquistera dal secco: accio che fermamente ritegna quella cosa che in lui soprauiene per retificatione & equatione & figuratione. Et per lhumido si rimuoue al secho dalla sua diuisione: cioe si consolida & stringe. Et per lo secho si rimuoue lumido dal suo discorrimento: lacqua in questa scientia in due modi si cõsidera. Imperoche altra acq̃ si conuiene acultiuatori & habitatori de luoghi & altra si conuine alle piante lacque che secondo Auicenna sono migliori che laltre: sono lacque delle fontane di libera terra: nella quale nessuna delle dispositioni: & qualita di strane souerchia o uero lacque lequali sono pietrosse impero sono megliori perche nõ si possino corrumpere per la putrefactione della terra. Tutta uolta cħ lacque e da libera terra e migliore Anchora che la pietrosa pur che ella sia corrente & al sole & a venti scoperta pero che per queste cose diuenta nobile ne ogni acqua corrente e discoperta. ma quella che sopra il libero luogho nõ fetido ne lacunoso discorre impercio che q̃sta e migliore di quella che sopra le pietre trapassa impero che il loro la mondifica & la disuitia da ogni extraneo mischiamento & lacola. ma le pietre non fanno cio. Et se questa acq̃ sara molta & di uelocie corso laquale per la sua multitudine: quello che si mescolera in essa i sua natura conuerta e che corra verso loriente sara de laltre acque la migliore: e tanto magiormente quanto piu si dilunghera dal sua principio & apresso questa e quella che corre uerso il septentrione. Quella che corre adoccidẽte, & amenggie e maluagia e propriamente quãdo i uenti meridionali soffieranno: E quella che discẽde dalti luoghi cõ altre bontadi e migliore: e cotale acqua e quasi dolcie & e leggieri a pesarla & tosto refredda & tosto riscalda. Perche ella e: risoluta & freda nel verno: & calda nella state ne

laquale in nullo modo superchia al chuno sapore ne odore & quello che si cuoce in essa tostamēte si dis solue. Ma sapere dei che il peso e vno de gli sperimenti che aiutano a cognoscere la dispositione della/qua pero che lacqua laquale e piu leggieri nel piu delle dispositioni e migliore: e il peso si cognoscie per uia di misura: & anche si cognoscie se ī due aque diuerse due panni dū peso simmollano: & appresso si sec/chano fortemente & poi si pesino: impercio che lacqua ilcui panno sa ra piu legiere sara migliore. Anco/ra la sublimatione & distillatiotio/ne retifica lacque maluagie: simil/mente la decoctione. Impoche la qua cotta secondo quello channo decto e saui fa meno enfiare & piu tosto discende. Imperoche la deco tione sottiglia la sua substantia: & impercio disopra rischiara: & irosso della terra discende al fondo. Im/pero che imischiamenti terresti leg girmente de la sottile substantia di scendono, ma daluiscoso. & spesso non agiuolmente discendono. In/tra lacque laudabili sono lacque piouane. & specialmente quelle le/quali con suoi discendono nella sta te. Ma tutto che lacqua p iouana sia migliore tosto si corrompe. Im/perho chella e molto sottile & la sua corruptione & putredine fa corrō/pere glomori & impedisce il pecto & la voce: peroche ogni sottile sub stātia riceue piu passione. Ma se lac qua piouana si bolle si diminuiscie la sua putrefactione & corruptione. Et quando le cose acietose si man/giano contrariano alla putrefactio ne & dal suo impedimento afficura no. Ma lacque de pozi & decondo cti sono maluagie per rispecto di q̄l le delle fontane perche sono acque constrecte: & che longo tempo rice uono terestritadi : & di queste cosi facte acque quelle sono le peggiori lequali saranno facte vie di piom/bo: Imperho che alchuna cosa rice uono di sua virtude. Onde souente fano & generano dissintoria del pa lude e peggior che lacqua del poz/zo: Impercio chel fluxo dellacque delo pozzo sassotiglia perche sene trahe: onde el suo mouimento du/ra molto & non dimora guari con/strecta ne longamente: nei luoghi onde surgie dimora. Ma lacqua di palude perche longamente sta ne/pertugi della corruptibile terra: & il suo mouimento e tardo in manda/re fuori & vscire: & non e altroue cħ incorrotta terra & putrida: innullo modo e se non maluagia. Et lacque ferme de laghi spetialmente le dis/coperte sonno ree & graui & mal/uagie: Imperhoche il verno non si freddono per lo sole & per la corru ptione generano chollera. Et per la loro spesseza & mischiamento cō loro di cose terreste. Et per la loro sottile resolutione fanno grauezza di milza a coloro che la beuono & illoro mirah sassotiglia: & le loro in/

teriora ingrossanno: & le parti di fuori dimagrano. Et anchora il loro homori & cholli & idesiderio di mangiare: & del beuere vincie in loro: & illoro ventri indurano & mal agieuolmente possono vomitare: & alcuna volta chaggiono indropesia. Imperoche si ritiene acquositade in essi & alcuna volta icorrono in apostema di pol mone & dimilza & indissinteria: & illoro fegato indebeliscono & molte altre infermitadi signerano in loro & le femine con malagieuoleza ingenerano o uero ingrauidano. & con malageuoleza partoriscono figliuoli & partoriscono figliuoli appostomati & spesse uolte si generano in loro mala & bugiarda pgneza: & illoro figlioli spesse uolte hanno le vene grosse dele gabe & isanabili piaghe di gambe & abondano di quartane & molte altre infermitadi sostegono & ne uecchi singenerano febri ardenti per la secheza delle loro nature & de vetri. Et lacque alle quali si mischia substantia di metallo o suo simile. Et sanguisugali tutte regolarmente sono maluage ben che vagliano in alcune infirmitadi. Impero che lacqua nellaquale auanza la virtu del ferro fa prode arimuouere la dissenteria & a fortificare i membri dentto Et accio che tutte le desideratiue virtudi procedano & uadano innanzi: lacque neuose o uero di ghiazzio ghiazziate sono grosse: Ma la neue & lacqua del ghiazzio risoluto pura sanza alchuna mistura: daltra cosa chabbia maluagia virtude o uero che si solua & facciasene acqua. o uero che si metta i acqua sara buona: bene uero ch nuoce aco loro che hano dolore di nerui. ma quando si chuoce torna buona. Et se lacqua del ghiazzio sara stata di quelle maluagie: o uero se la neue hara tacto ase maluagie virtude & extranea da iluoghi oue sara caduta: sara rea & maluagia la sua acqua: Ancora lacqua temperatame te fredda e migliore a sani che tutte laltre acque: aduegna che impedischa inerui & nuoca a coloro che sono appostomati dentro. Impero chella acciende lappetito & fa forte stomacho. Ma lacqua calda corrompe la digestione & fa notare il cibo nello stomacho & cio aduiene allhora che coduce lhuomo in ydropisia: & in eticha febre & consuma il corpo lacqua tiepida genera abominatione & quado sara piu calda che questa cioe piu tepida & sara beuuta ad digiuno. Molte fiate lauera il stomacho & soluera il uentre: ma per la spessamente non e micha buona perho che i deboli scie la uirtu dello stomacho. Et lacqua che e molto calda dissolue la collica cioe il male del fiacho. Ma lacqua salsa fa disecchare & immagrire & prima fa il ventre frussibile per la forga del radere che ha i se: poi per la secchita della sua natura

finalmente lo stringe & corrompe el sangue: & pho genera pizzicore & rogna: lacq̃ torbida genera pietra & opilatione: & impho e da mãgiare dopo quella acqua cosa prouocatiua aduegna cħ acolui che ha fluxo spesso faccia vtilitade la predecta acqua torbida. Et tutte le graui aque & pesanti per che nel ventre si ritengono ne tosto discendono: ma le sue triache sono vntuose & dolci lacque che tengono allume: la superfruita delle femine non lasciano correre: ne sputare il sangue: & cõstringono quello che scie delle morici. Ma i corpi disposti a febre fortemente adessa febre prouoca & conduce: lacque che tenghono ferro risoluono cioe distruggono la milza & aiutano a vsare la femina. quelle che tengono rame sono vtili alla complexione cioe vtili alla correptione della compressione. Anchora se lacqua si colera sovente: si correggiera la sua malitia. Et alchuna fiata il cuociere dellacqua si come e detto disopra la cosa per la risedentia che fa & diuide la pura substantia dellacqua da quello che ve mischiato. Et il migliore di tutto questo che detto e sie distillarla per sublimatione. Ma bere lacqua col vino aduiene impercio che rimuoue la sua malitia: quando la sua malitia sia malitia di pocha penetratione. Et anchora quando lacqua sara pocha & non sene trouera: sara da bere collaceto temperata propriamente nella state: impercio che difende & scusa da molto bere. Ma lacqua salsa si de bere con aceto & con sciroppo acietoso nel laquale silique & granella dimortina & sorbe si deono mettere. Ancora dopo lacqua alluminosa & pontica e da bere tutto quello che la natura solue. Et il vino e vna delle cose che gioua beuuto dopo cotal acqua. Anchora sopra lacqua amare sono da dare cosi dolci & vntuose. Anchora dinanzi allacqua stante & di palude nellaquale e putrefactione: non sono da gustare le cose che nutrischono le cose calde: sopra laquale acqua le cose stitiche de fructi freddi sono da dare: si come cotogne & mele afre & cierconciello. Et sopra lacque grosse & brutte sono da vsare gliagli. & vna di quelle cose che le schiarano sie lallume iameni. Anchora di quelle cose che rimouono le malitie di diuerse acque sono le cipolle perho che sono si come la loro triaca & propriamente la cipolla collo acieto & anchora gliagli. Et delle cose fredde che rimuouono cotale malitia sono le lactughe si come scriue palladio. Alchuna fiata la piu coperta natura dellacqua. suole piu occulto nocimento donare: laquale per le ragioni predicte discernere nõ si puote. Et impercio la chonosciamo per la sanita de gli habitanti: cioe se la gola o uero gorgozale di coloro che la beono sono pure & mon

de. Sel capo loro e sano. Se nel polmone o uero pecto ta deuolte o uero nessuna fiata hãno cagione. Sel uentre o le budella: o i lati: o le reni di niuno dolore ouero enfiamento sono magagnati. Se la uesica a uitio nessuno. Et se queste & simiglianti cose per la maggior parte degli habitanti uedera essere manifeste ne delle fontane alchuna cosa: ne anchora della aere sospicare.

Del sito delluogo habitabile: & del conoscimẽto della bonta & malitia sua. Capitulo. 5.

IL sito delle habbitationi o uero delle terre in due modi si considera: luno mõ sie per la ragione de la sanita de gli habitanti. & laltro p ragione della abondanza de campi: & pero primamente si dira della natura del proprio sito. Eglie da sapere si come dice Auicenna che le dispositioni de luoghi hebitabili si diuersifichano ne corpi per la cagione di loro alteze & basseze. Et ancora per la cagione della dispositione della terra loro: sella e lutosa: o uero humida: o uero fangosa: o limacciosa o uero se in essa e uirtu di minera idest uene & dispositione di multitudine dacque: o uero di pouerta & per cagione della dispositione di quelle cose che allo ro sono ꝓximane: si come arbori o minore: o fosse: o uero corpi morti o similiãti cose: & per la vicinita de monti & de mari i luoghi habitabili caldi fanno i capeglie anerire & diuentare crespi: & quando in loro sara stata gran deresolutione & lhumidita sciemera tosto sopra uerra la uechieza secondamente che nel la terra degli neri aduiene oue in trenta anni sono uecchi gli habitanti: & in loro cuori sono paurosi imperò che lo spirito molto si risolue. Ne luoghi freddi habbitabili sono i corpi di magiore ardire & che meglio smaltiscono. I quali se seranno humidi saranno gli habitanti grassi & carnosi. & abonderanno di molto grasso: le vene dequali saranno profunde & aschose. & egli molto saranno teneri & bianchi. Coloro che habitano ne luoghi habitabili humidi hanno belle facci dequali la buccia e morbida & tantosto come se recitano sallassono: & la loro state non molto si riscalda: ne il uerno molto si rafredda: & auenghono loro longhe febri: & uentre cioe dissinteria: & molto fluxo di sã gue de mestrini & di morici: & simul tiplica loro lenfermita di della epylosia. Ne luoghi habbitabili sechi si disecchano le complexioni de gli habbitanti: & il lor buccio anerisce & si seccha & alloro cierabri tosto viene asecchezza & la loro state e molto calda: el uerno molto freddo. Et coloro che dimorano ne luoghi habbitabili alti sono sani & forti & che molto astanno sostengono & sono di longa vita. Colo-

ro che dimorano ne profondi & bassi luoghi hanno molta vaporosi tade & deboleza disegato & abondano dacque non micha fredde:& propriamente se sono acque che nō si muouono o di laghi o di stagni & laere loro e reo. Laere di coloro che habitano ne luoghi habitabili pietrosi & discoperti nella state e molto caldo: & nel verno e molto freddo:& illoro corpi sono duri:sodi & di molti capegli:forti & di manifeste giunture. Et in loro vincie la seccheza: & veghiano molto & sono male acostumati & non vbidieti:& son forti bataglieri. Et hanno sollecitudini nellarti & sottilita. De quegli anchora che dimorano in luoghi montuosi & pieni di neue Simile giudicio e a quello di coloro che habitano nellaltre fredde terre & li loro terreni sono ventosi & quando la neue vidimora si genera in loro buoni uenti. Ma quando si risolue & diffa selle hanno monti che schifino venti diuentano vaporosi. Ne luoghi marini habitabili si tēpera la caldeza & la freddura per la inobedientia della sua humidita & passione. Anchora di coloro che habitano ne luoghi septentrionali & cotale giudicio q̄le e quello delle citta & de tempi freddi nequali si multiplicano diconstrignere & di mādare fuori le infirmitadi:& multiplicansi in loro glihomori ragunati nel secreto del corpo & soglion bene smaltire & essere dilungha vita:et ne loro corpi tosto sanano le piaghe per la loro fortezza & per la bonta delloro sangue:& ancora aduiene percio che difuori non e cagione laquale lealarghi: o uero le scuopra. Ma per la molta caldeza de loro cuori sono illoro costumi di lupo. li giudicii di coloro che habitano in luoghi meridionali sono quegli medesimi gudicii che sono nelle terre & de tempi caldi. Ma il piu di quello che nellacque che iui sono e salato & sulphureo. Et icapi di coloro che vi dimorāo son pieni di materia humida:poche la parte meridionale e di cotale operatione: & li loro ventri sono soluti per quello che discende da loro capi allo stomaco. & imembri loro sono cascanticci & debeli: & illoro sentimenti graui:& hāno debile appetito di māgiare & di bere: ciascuno vino gli graua:percio che illoro capi & stomachi sono deboli:& le loro piaghe faticosamente si sanano & si molifichano. Et alle femine aduiene molto vscimento di sangue menstruo & non si constringe se nō con malageuoleza & spessamente si stipano pella moltitudīe delle loro infermitadi. Et a glihuomini adviene vscimento di sangue dal vētre & morici: & oltalmia humida: cioe rossor docchi laq̄le tostamente si sana. Et a uecchi nella prīa uecchieza quando passano gli cīquāta anni aduiene parlasia p cagione de loro catarri. Et aduiene a tutti loro

asmatensione & oilensie. Impercio che illoro capi sono pieni:& aduengono loro febri vernereccie & nocturne. Ma le fabri acute poco vengono loro: perochè illoro vētri molto si risoluono & il sottile che ne loro humori si dissolue. La Citta de luoghi habitabili orientali laquale e aperta dalloriente: e posta ī opposito e sana & di buona aere: imperocio chel sole al cominciamento del di si lieua sopra allei & chiarifica la sua aere: poi si parte da essa & lascia laere schiarato: & ventano supra quegli uenti sottili ui manda innanzi il sole; & poi egli medesimo gli sequita: & illoro mouimenti si conuenghono insieme. Nella citta che ne luoghi habitabili occidentali laquale dalla parte delloccidente e discoperta: & della parte de loriente coperta: non uiene il sole se nō tardi & incontinēte che venuto ad essa se ne comincia adilungare & pero non saproxima col suo processo: non sotiglia laere ma lo lascia humido & grosso. Et se li manda venti mandagli dalloccidente & mandagli la necte. Adunq; gli loro giudicii di citta di dumidi compressioni & che anno caldeza tempera: a grossa: & se non fusse per quello chè procede dalla spesseza dellaere loro natur a sarebbe simigliante alla natura dalla primauera. Ma meno tanita e in loro che nelle terre oriētali con molta diminutione: perlaqualcosa colui c he eleggie luoghi habitabili de conoscere la terra del la citta ouero daltro luogho da habitare & in che modo giace la sua dispositione: secondo lalteza & la basseza: & scopertura & de conoscere la sua acqua & la substantia di tale acqua: & come sta secondo il suo aprimento & discoprimento: o vero secondo il suo aprimēto: & secōdo la sua profondita. Et ancora sella e auenti disposta o improfonda terra: & de conoscere iuēti che quiui traggono. se sono sani freddi: p che de freddi sono de sani & de gli fermi: & ancora che cosa gli sia proximana. de mari. & de pelaghi & de monti & delle minere. Et de sapere la qualita della terra secondo la sanita & lenfermitadi. Et quali infermita sogliono adiuenire a coloro che ui dimorano. Et ancora de conoscere le forteze di coloro che quiui habitano & illor desideri & la loro digestiua cioe virtu & la bonta de suoi nutrimenti. Et come sia da parte de gliedifici ordinato. & se sono spatiosi & ampi o le loro entrate sono strette. Dopo q̄ste cose e bisogno che le porti & le finestre sieno orientali & septentrionali. Et per q̄llo onde piu si dee hauere solicitudine sia che iuēti orientali possano entrare p le magioni: & che il sole possa entrare in ogni p te & luoghi che qui e. Ipo che glie q̄lla cosa che laere retifica. Et ācora la vicita dellaq̄ dolci nobili correnti & copiose: & mōde: leq̄li saffreddio il uerno & la

ftate fi fcaldano:che fiano diuerfe da quelle che ftanno nafcofte e cofa conueneuole et di grande aiuto. Del fito della villa cioe della cafa cofi per via dutilitade degli habitatori come per li fructi, nobilmente fcriue Varro: che la uilla maximamente fi dee hedificare ĩ tal maniera che dẽtro al fuo circuito & chiufura fabbi laqua & fe non almanco fia vicina: laquale acqua fia quiui nata dogni tempo fempre uidifcorra: & fe al tutto lacqua non e viua fi fi facciano le cifterne fotto ireti: & il giugatoio fi faccia alla aria dallaltra parte accioche dalluna parte glihuomini la poffimo vfare & dagli altri luoghi o uero dallaltra parte fabeuerio glianimali & e da procurare che fpetialmẽte il padre della famiglia pongha la uilla fotto le radici del faluatico monte: oue le terre lauorate fieno dolci & tractabili & doue fpirano falutiferi venti laqual pofta e aconciffima agli eqvoti ali leuamenti del fole perho che la ftate a ombra & il uerno a fole. Se fuffi conftrecto de dificare preffo a fiume prendeti guardia di non hedificare incontro a quello: pero che nel verno diuenrera fortemente fredda cotale uilla & la ftate inferma. Ancora e da procurare fe uaueffi alcuni luoghi palidofi & per quelle medefime cagioni & fi ancora perche quando fi fechono crefcono certi animali minuti che gli occhi non poffono feguire per la pocholeza loro: & entrão in corpo per la boccha & peglianari dure & greui malitie. Ancora dice Scofra che glie dafchifare che villa fia uolta a quella parte dellaquale graue vento fuole trare: & che non hedifichi in profunda valle: ma in luogho altiffimo: pero che quando vẽta forte fe aduiene che afpiri uento che adducha alchuno contrario: piu ageuolmente fi caccia perche e alla fcoperta. Ancora il luogho ilquale tutto di e illuftrato dal fole e piu fano, impercio che fe alchune beftiuole ui nafcono preffo & uẽtrano: elle nafcono fuori perli uenti menate: o per aridita & afciugamento perifcono. Sono anchora i luoghi alti piu ficuri dalle pioue cħ difcendono conuenti & dagli peticulofi torrenti o uero foffati a coloro che ne baffi. E caui luoghi anno le loro magioni. Et anchora fono piu ficuri dai ladroni per la difficulta del fito. Debonfi ancora fare nella uilla le ftalle de buoi in luogo che nel tempo del verno poffano effer piu calde. Et ancora fi debbono fare le cielle in luogho piano doue iuafi del vino & de lolio poffano dimorare. Et anchora doue ftieno i fructi fechi fi come il grano la biada & al fieno i tauolati. Anchora e da prouedere de luogho doue habita la famiglia: accio che affannati per lo exercito o per freddo o per caldo a giatamente ui fi poffano ripofare. Ancora e bifogno

che la casa dellauoratore sia presso alla porta & conuiene che sappia chi ua & chi viene di nocte & che cosa porti & maximamente se nullo altro portiere fusse nella casa. Ancora scriue cato hedificherai la villa presso alla citta per uia dabondanza: impero che se in buono podere harai facto hedefitio: piu volétieri & piu spesso uãdarai & sera migliore il podere & harai piu fructi. Se tu sarai proximão al luogho piu tosto vederai le tue cose. & piu ageuolmẽte allogherai lopere del tuo luogho & piu ageuolmente conducerai ilauoratori.

Delle corti ouero tõbe indiuersi luoghi & in diuersi modi daffare. Capitulo. 6.

IN molti modi si puo cõsiderare in che maniera sono le cordi daffare le tombe ouero corti nella uilla per cagiõe dellabitatione del Signore & de lauoratori & de fructi che uisideono portare & de gli animali da nutrire perche o il luogo doue tu ordini fare la corte o sito intra laltre case della uilla o eglie da quella lontano. Ancora o el decto luogho e impiano o eglie in mõte. Ancora o eglie imparte sicura o imparte periculosa posto. Se glie posto intra laltre case della villa nõ ha bisogno la corte di tanta forteza & guernimẽto di chiusura: per cio cotal luogho e meno disposto alle insidie de latroni. Et ancor per che apresso laiuto de glihomini vicini se bisogno gli facessi. Ma se da lalrre case fusse partito in luogho solingo si dee cignere dintorno di conueneuoli fosse: & diripe & di siepi per le contrarie ragioni. Ma se glie impiano troppo basso si si dee ragunare terra per tutta la corte cẽ uegna altronde: & inalzarla accioche inentro lacque che daltronde vengono nõ possio entrare: & che le pioue che ui cagiono agieuolmẽte se ne diriuino & scolino fuori. Et se fussi immonte la doue con acqua di fosse non si puote alforzare: eleghasi vno luogho alquale fuori che per ordinato entramento sia aspro & greue salita: & se il luogho e dalla malignita de nemici sicuro: basta solamente che sia afforzato di tali guernimenti & fossi che da latroni sia sicuro: i quali spesse uolte stanno intesi a far danno etiamdio del pacificho tempo. Et se il luogo fussi in parte periculosa disposto molto alle forze de potenti nimici piu sicura cosa sera abandonare a tempo cotal luogho: che mattamente & inconsideratamente disponersi a morire. Se non fussi gia che multitudine di richezze mouesse il Signore del luogho affare chastello: o rocha da bataglia sicuro. Ma se alchuna uolta corrano quelle parti berrouieri malandrini o uero deboli nimici rubando & spogliando si dee circundare lacor

te di muro o uero di cõueneuole stecchato. Allequali cose fornire se la faculta del signore nõ bastasse facciasi almãcho che inuno de cãtoni della corte di ripe & di fossi forti: guernimẽto si faccia: & sopra cio si faccia vno battifredo o uero torre: nellaquale el padre de la famiglia con suoi lauoratori & co le sue cose possa rifuggire quãdo bisogno gli fusse. p̃messe adũque le predecte cõsiderationi eda ellegiere illuogho della corte nel la piu conueneuole & a cõcia parte de campi. La grãdeza della q̃le de essere tale che proportionalmente cõrisponda alla misura delle terre cħ si deono lauorare. Et disegnata & ordinata lempieza delle fosse ĩ tutto il circuito si die segnare & orpinare ĩtorno tãto ĩsia la tõba: quãto e larga la meta della fossa: & quiui atorno atorno nel tempo che si cõuiene cioe docto bre ouero di nouẽbre: di febraio o uero di maggio si põghono piãte di salci: o uero di piopi o uero dolmi: ughualmente lũgho luno dallaltre intorno di cĩque piedi o alchuna cosa meno: dopo questo debbono seguire icauatori illauorio delle fosse & porre tutta la terra allato dẽtro della corte: & lasciare la terra soda ĩtorno dun pie discopta & uota allato al fossato: oue poi põghano inalchun dede cti mesi piãte di pruni giacenti: & sopra posta iui ãchora la decta terra con le uãge ouero con badili: si dispongha & ordini secõdo la forma delle ripe & cõ mazi ouer mazaranghe fatti accio: fortemẽte si chalchi & sassodi & quãdo sara su cresciuta & alzata ĩtorno dun piede: & ancora piãtatoui & poste le piante de pruni uisiraguni & gitti sopra esse della terra: & cosi si faccia insino che si puẽgha alla sommita della ripa: uero e cħ nelle decte ripe si possono piantare pochi pochi & assai ordini pruni. Oue ro tra esse ponghino radici di gramigna uerde che fa piu forte ripe Et deono essere le piãte de pruni tali quali sono le piante de pruni o uero spine indache se hauere si possono: percio che mirabilmẽte põgono: o uero cħ sieno pruni albi: o saluatiche pugne: o piãte di rose saluatiche o domestiche biãche. Ma il rouo aduegna che assai forte siepe faccia tutta volta cõsuma & affogha laltre piante quãdo non sono grãdi. Et impercio non molto maggrada: se delle p̃decte altre piãte hauere si possono di q̃lle del rouo si prẽdano. Ancora e molto da prendere cura che ĩtra lordine de predecti pruni nõ sipõghino alchune piante: po che lappetito de fructi gli homini guastano le siepi & fossati: in tal maniera che la corte mai nõ si puo tenere chiusa. Anchora si dee ꝓcurare cħ le piãte ĩfructuose nate qui nõ vi crescano. po che crescẽdoui fa

rebbono p luggia loro o delle loro radici:al postucto le piante de pruni cõsumare & tornare aniẽte. Anchora nel prĩo & nel secondo ãno si deono le pdicte piãte d pruni i ciaschũo mese della state mũdificare delherbe che tra esse nascono. Acioche le pdecte piãte nõ sieno cõstrecte disecharsi p difecto di nutrimento:elqle le dette herbe asse trarrebono. Anchora le piãte de salici & de pioppi ouer dolmi leqli primieramente dicemo ch si doueuão piãtare sẽza dubio e pruerãno alla sommita de la rida:lequali cõciosiacosa che itorno asse habiao moltitudie dinuoua terra & per le loro radici legrasse acque della corte trapassino ch alle fosse discorrino:mirabilmẽte andrano inãzi:intra lequali si potra fare vna siepe secha o far questo che sera migliore cioe che icõtanẽte facta & adunata la ripa & cresciuta folta multitudine di picole piante de dicti arbori si pongha & maxiamẽte delloppio leqli qñ serãno cresciute & p piegamẽto & p tagliamẽto sarãno facte spesse & folte forte siepi faranno: Oqñ ũo durabile palãchato. Ma pndi guardia di nõ lasciar crescie re i alto ipedali de dcti arbori pri. ma piãtati oltre allalteza di dieci piedi p che fuori di ragiõe ipaccerebono la corte:laqle p saluamẽto de gli habitãti richiede sano aere pla bõta del sole & de uẽti suori che sopra ciscũo cãtõ della corte si dee lasciar crescere vno arbore tãto quãto si potra in alto stendere:percio che molto adornerãno la corte:ne potrãno pche son pochi dãnificare la corte. Anchorã se ne lascino crescere similmẽte dua sopra ciaschuna porta. Alle cui ombre si possão possare gli homini ne tempi caldi. Et queste cose cõ diligẽtia obseruaf senza grãde spesa sara la corte sicura circondata di fossati di siepi:di pruni:& darbori con laudabile forma & vtilita degli abitãti. Et nella sommita de monti dintorno alle case si faccino siepi delle piante de melagrani lequali nõ temon lasprezza de luoghi:per che questo arbucello di picchólo nutrimẽto si cõtenta & ancho fa siepe spessa & forte p lo molto mettere che fanno le sue radici:& nõ vi lascia per cagione delle sue pungẽte spine agieuolmẽte alcuno entrare:& sopra questo produce ogni ãno fructo di grã belleza & vtilita. Ma li grandi abori non crescono in cotali luoghi:po cheanno bisogno di piu nutrimẽto ilquale quiui sufficiẽtemẽte auere nõ si possono la doue la terra e tropo pietrosa. Ma ne luoghi bassi de mõti la doue e allegro & grasso terrẽo si potrebbono le pdecte piãte & maximamẽte de prũi & dolmi assai acõciamẽte piãtar. Ma il salcio & lo pio i cotali loghi:se nõ sono allato arivi &

ui & affabioni:ouero che habbino terreno molto soluto non vanno inanzi ne crescono largamēte. Et se illuogho e di tāta freddura chel melagrano non vi possa durare nē allignare sisidee datorno chiudes di quegli arbuciegli ouero pruni i quali in quella regione & simiglan te luogho persperientia meglio si difendino. Et q̄sto basti hauer decto quanto alla chiusura & guernimēti delle corti. Ma denobili guernimēti & mirabili: & delle torri chi si possono fare de gliarbori artifitiosamente intorno alle corti si riserba allibro octauo.

Della intrinsecha dispositione della corte. Capitulo. 7.

Primieramēte dico che la corte p̄decta si dispōgha dentro & ordini in q̄sto modo: che nel mezo della faccia dinanzi si faccia in essa lētrata della via dilargheza di xii. piedi il meno & di quella medesima largheza nella cōtrāria parte si faccia luscita p laquale si vada al laia: alla vigna ouero acampi dirietro: Impercio che la p̄decta ampieza basta allentrare del charro cha richo di fieno ouero di biade. Et si faccio ne p̄decti luoghi porte belle o rustiche secōdo la volunta del signore: pure che di nocte si possa cō chiaui o cō altro forte serrare sopra lequali sisifaccia un tecto ouero cosa accioch lentrata piu necta & asciuta si conserui. & accioche le porti per pioue & per rugiade imbrieue tempo non diuētino puzolenti & fiatose: apresso cio la meta della corte laquale e da luna parte delle porti sidispōghi & ordini pel lo signore in questa maniera: cioe che allato alla via chi diuide la corte si faccia la casa del signore laquale habbia la faccia lōgha allato alla via & poco si distenda alla parte dirietro: & quella chel signore nō chiude siricōpia la siepe alta di pruni ouero vno muro. ma che la casa o pichola o grande che sia o murata o nō murata sia coperta di tegoli & dicāne secōdo la faculta & piacimēto del signore. Et in q̄lla parte allato alle ripe della corte si piātino nobili generationi di viti dapgole lequale poi che seranno leuate octo ouero .x. piedi dalla terra potrāno fare bellissimo pergoletto sopra le ripe acostandosi a p̄decti arbori: poi appresso a questo si piantino pichole & basse piāte fructifere infra la corte cinq̄ o sei piedi intorno ītorno si come de fichi de melagrani: se la qualita diquelle aere le ritiene: & de nociuoli & de giuggioli: & demeli. Et p lo mezo di q̄sto luogo si piātino alcune piāte diperi & meli che maturino di ciaschūo mese nella state & nel lautuno illoro fructi. Conseruerāsi adūq̄ ifructi delle viti & arbori p̄decti sicuri a signori p cagione delle forti chiusure dal diuorāmē

to & rapacita deuillãi. Et i q̃llo medesimo luogo si formera dilecteuole giardio di sottili & minute herbete: & vi cõseruera anchora lorticello del signore & la multitudine degliapi senza lesiõe & le turture: & spinosi & le prati: & simigliãti cose secõdo imodi iquali in loro luogo si dirãno. Nellaltra meza casa si facciano le case & le capãne allato ale tipe ĩtorno ĩtorno che occupino: o le due parti o luna dessa secõdo il bisogno della famiglia de lauoratori & deglianiali da nutrir rimanẽdo semp̃ la corte nel mezo expedita. Et le migliori case in vna pte siano deputate allaituro de lauoratori & laltre siano deputate a p̃decte animali. Et allato alla casa d̃ lauoratori si faccia el pozo el forno: se gia nõ hauesse fontana nella piu conueneuole parte secondo i modi & le forme che susano: pur chel pozo salarghi dalle fosse della corte & d̃lla fossa delletame: accioche il putrido hũore delle fosse o vero delletame non ventri per loculte vie della terra. Et nella parte della corte allato alle capanne d̃lle bestie si faccia un palude ouero fossa per maturare lo letame rimossa dalla casa del signore quanto piu si puo. Ma se la nobilita de signori & la potentia e tãta che schifino dabitate con suoi lauoratori i vna medesima corte: potrão agiatamente nel predecto luogho cosi disposto fare dimorare illoro luogho ordinato di palagi & di torri & digiarni secondo che alloro nobilita & possanza si cõuerta. Ma la doctrina delaia & de granai & della cella deluino della colũbara del pollaio delle stalle & de capãne da saluare il fieno nel suo luogho siriserba a ttactare.

¶ De pozi & fonti fare: & come si truoui & proui. Cap. 8.

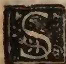


AVenga chel pozo nella corte optimamẽte dimori secõdo cħ decto e tuctauia alcuna volta p commune vtilita di molti & tal volta p agimento de lauoratori: & perche piu volte sono che non si troua acqua nella corte ouero neluoghi p̃ximani: o ben che visi truoui si corrumpe & guasta per lo licore dello letame della corte: si disidera piu di fare ne cãpi fuori della corte: la qual cosa quando si vorra fornire si prouegha in q̃sto modo in quale luogho lacqua si troui nella sommita della terra o almãco nõ molto p̃fonda. Et desi cauare el pozo del mese Dagosto: di settẽbre ouero doctobre: per che la doue lacq̃ non mãchera in questi mesi in nessuno altro tempo potra mãchare. Adonque secondo che dice Palladio inanzi lo leuare del sole in que luoghi doue lacqua si vuole trouare: guardarai loriente vgualmente chinato col mento alla terra. Et in quel luogho doue tu vederai leuare laer̃ crespo & fondo di sotil nebbia &

bia & bagnare amodo di rugiada: sappi che lacqua sara quiui ascosa dētro da luoghi secchi. Ma acioch tu possa giudicare della piccola o uero mlta q̄titade: cōsidera la ma niera ouero generatiōe della terra Impero ch lagreta dara vene sotti li & nō soaui & limacciose & sarāno piu ꝑfonde. Et la nera terra gieme ra & tēdera cotali risudamēti & nō grādi dacqua: laquale sara racolta dalle pioue & licor del verno. Ma hara sapore nobilissimo le chiare darano vene mezane & incerte di grandissima suauita. Et il maschio sabbione & la terra & il carbūculo dara ciertane acq̄ & di molta abō dāza. Et q̄lle che si trouāo nel saxo rosso son bone & abōdāti. Ma e da ꝓuedere che poi che sono trouate per le fessure nō tornino adrieto. Anchor sotto le radici de monti & nelle dure pietre si trouāo laq̄ abō deuoli fredde & sane. Ne luoghi cāpestri si trouā salate & graui & te pide & nō suaui: le piu delle volte il cui sapor se sara optimo sapi ch il suo principio sara da monti & sara qui sotto la terra venuta. Ma lacq̄ delle fontane che sono nel mezzo de cāpi delle mōtagne sono soaui se disopra si coprono cō arbucegli che vaduchino & faccino ombra. Et ancora q̄sti sono isegnali da tro uare lacqua aquali allhora diamo fede q̄si in q̄llo luogo nō ha alcūa acqua stāte ne per cōsuetudine vi gieme alcuno humore: cioe il giū cho sottile: il salicastro: il poppio: la cāna: lellera & molto altre cose che di molto acquoso hūor gene rano si che ne luochi oue trouerai ip̄decti segniali si caui tre piedi per largheza & cinq̄ per alteza. Et p̄s so al tramōtar del sole si p̄nda vno vasello puro di rame ouero di piō bo vnto dentro & iui si mecta bo chone nel fondo del decto caua to & sopra la fossa si facia vno gra ticcio di verghe & di frōdi & sopra postaui la terra si chiuda & cuopra si tutto lo spatio. Et il seguēte gior no si scuopra il decto luogo. Et se il vasello si truoua sudato nō dubi tate che acqua nō habia. Et anco ra se si porta vn vasello di terra nō coto seco aquel medesimo mō. Et che similmente si cuopra laltro di se la vena dellacqua e ꝓximana a q̄llo luogo: si trouera disfato lorci uolo per lhūore ch hara riceuuto. Anchora se si porra un vello di la na coperto a quel modo ch decto e sudera tāto dhumore che laltro di uersi fuori acqua quando si pre mera dara testimonio ch q̄llo luo gho sia dacq̄ copioso & ꝑgno. An chora se similmēte si prēde vna lu cerna piena dolio & aciesa in q̄llo locho si pone & il seguēte di si tro ua spēta rimanēdoui ouero super chiandoui glialimenti cioe lolio & lucignolo: sara segnale ch in quel luogho sara copia dacqua. Ancor

se in quello luogho farai fuocho & la terra vaporata mãdera fuori humido fumo & nebuloso: sappi che quivi per certo hauera acq̃. Trouate adũq; q̃ste cose per certano conoscimẽto di segnali cauerai il pozo & cercherai il capo dellacqua: & se sono piu capi rachoglierali in vno tutta volta lacq̃ si deono cierchare soto le radici de monti nella sepẽtrionale parte: po cħ in cotali luoghi sono migliori & di maggiore abõdãza. Ma q̃n si cauano ipozi si debe schifar il picolo de cauatori. Impo cħ molte volte la terra caua fuori allume zolfo & bitume le qual cose expirano mãdão fuori lõ tefiato pestilente vapore ilq̃le poi cħ sara entrato nel naso de cauatori tormẽtera la ia loro se nõ saiutano col tosto fugire: & pero pria cħ si stẽda giuso si dee ĩ due in que cotali lochi mẽtere la lucerna accesa: laq̃le se nõ si amortera nõ bisognera di temer: ma se si spegnesse e da schifar tale loco si come cosa mortale. Deesi ancora cauare il pozo di largheza di piedi octo o. xii. si che sia fato ĩchiuda quatro piedi & ancora si puo fare piu largo o meno secõdo cħ molti o pochi mẽtẽdono da tignere & secõdo la multitudine & pouerta de delle vene. Et se lacqua e limaciosa si puo corregiere par mischiamẽto di sale. Ma se la terra casca quando il pozo si caua per vitio di terra cħ si graui ouero per humor che scorra & si dissolua mettaui datorno tauole p lo lõgo & attrauerseraui pũtelli si che lo sostẽgono acio che la ruina nõ cuopra icauatori. Puossi ancora i cotali luochi fare meglio il pozo sanza piculo de cauatori. Cioe che si facino due rote ouero atche di forti tauole secõdo lẽpieza del pozo sopra ouero intorno innãzi che si caui il pozo si facci vno muro dalteza vna pontata che circa di tre bracia & facto q̃sto stia in mezo il cauatore cõ gli strumẽti & cõ ferramẽti acio & caui altrectãto sottol muro & facialo altrectanto discẽdere & poi ancora muri altrectãto & caui & ĩfine ne caui la terra & lacqua insino atãto cħl pozo sia cõpiuto. Ma epozi che sono adalto pforato la terra infino albasso cioe allacqua a similitudine di fontana possano riuscire dabasso se la natura della valle dapie ui cõsente: & poi che harai facto el pozo puederai lacq̃ nouella in coral maniera cioe che se mettẽdola in un vaso di rame chiaro & splẽdido nõ fara machia giudichi ppuata & bona. Anchora se bollita in vasello di rame nõ lascia nel fondo resideñtia alcũa sara buona. Ancora se messa tosto si cocerãno le legumi: ouero se sara di chiarissimo color & sanza muschio o alcuna altra bructura.

¶ De canali a cõducere lacque al le cisterne & delle fonti. cap. 9.


Ecōdamēte che narra Palladio quādo lacqua si vuole per alcūo cōdocto menare bisogno e chi si meni p cōdocto murato o p canoncegli di piōbo o per canali di legno:o p doccioni di terra. Se si menera per cōdocto murato sisi dee saldare il canale accioche laq̄ non possa scorere per le fessure:la cui grandeza si dee fare ꝓportione dellacqua & se lacq̄ si menera per piombo cioe per piano itra in cento o sexāta piedi si dibassi vno piede cioe si meni apēdio: acioch lacqua possa hauere forza di correre.& se adueniste che alcuno monte visinterponessi o lacqua si meni itorno a le sue costiere ouero lati o si paregino cauerne al capo dellacqua plequali cauerne poi il cōdocto proceda. Ma se incontrasse ch alcuna valle ui corresse o interponesse si si rizinopile ouero archi alti alla ꝓportione delacqua cō che si deono aguagliare. Ouero che si mecta per canoncegli di piombo & corra sotto & passera la ualle: si lieui su lacqua la doue piacera di farla salire. Ma piu saluteuole & vtilmēte si mena p docioni di terra cotta gliq̄li due dite sieno grossi & dalluno lato sieo apūtati i tal maniera che luno possi entrare ne laltro vno palmo almācho:lequali giunture si debono poi dentro stucare con calcina viua intrisa cō olio. Ma innanzi che uisi volgha il corso dellacqua visi dee metere fauilla mista che cō alcuno licore vi discorra acioche saldi & icolli ido cioni sauessino alcuno vitio:lultimo modo e di menarla cō chanoni di piōbo iquali rēdono lacque nociue percio che del piombo sisi fa la biacha laquale nō e poco nociua a corpi degli huomini. Ancora sara officio dhuomo diligēte & discreto di far far iriceti delacque cioe luoghi oue si riceuano acioch la pouera vena abondeuolmēte risponda.

Delle cisterne come si debono fare. Capitulo decimo.

Si come scriue Palladio colui che nō hauera acqua si dee far fare la cisterna di quella grādeza challui dilecta & che gli basti al laqual si possa conducere tuta lacqua de tecti & de essi sciarbare di smalto ilquale con gran solicitudine si cōuiene pestare pche piu bello & lucente diuenga & si dee souēte di lardo structo fregare:acio ch lacqua nō possa per le fessure scorrere ne vsir da parte alcuna:& cosi dopo lūgha & ferma secheza visi mecta lacqua & nel mezo della decta cisterna si formi el pozo & poi dintorno ad essa si riēpia nel fondo di grosse pietre de fiumi:& poi nel mezo di pietre minute & di sopra di sabione: ma doue non hauesse pietre di fiumi: in luocho di quelle si deono porre mattoni.

ma in certi lochi si fa lo smalto duna creta laquale quando mezanamente e intrisa intal maniera, serra & ferma in ogni parte che lacqua che visi mecte o che ui pioue optimamēte riceue & cōserua. Nellaq le certamēte e conueneuole cosa che languille & certi altri pesci de fiumi si mectono & nutriscono ac aciochi illoro notar lacqua che nō si muoue si sibacta & dirompa: & muouasi alloro mouimēto & le fessure & le buche ouero fosse dele cisterne pescine & tante oue i pesci si possino nascōdere si stuchino & risaldino in questo modo. Prendasi di peze liquida quella quātita che piacera di tore & altretanto di sugnia o di seua & si mecta acuocere in vna pentola infino a tāto che leuino la chiuma poi sene partano. Et quando sara freda questa mistura si spāda sopressa calcina apoco apoco. Et meschiate le decte cose si riducāo a uno corpo cioe sincorporino isieme & quādo harāno pso similitudie quasi cōedi cōfectiōe dūguēto si mete ne crepati & fessure che gimono & strectamte visi calchi āchora ne luochi nequali susano laqua de fiumi si facino cisterne piccole nelle quali le decte acque si rischiarino in questo modo. Prēdasi vno vasello grande di terra & pongasi in luocho fredo sotto sabbione sopra ilquale sia vnaltro uasello di legno ouero di terra cotta chabia alchuna latitudine & ilquale habia nel mezo dei fōdo vn picholo pertugio cō vna canella dal fōdo per spatio dūi dito. sopra lacqua si pongha vn bichiere rimbochato & cio facto sempia di sabione infino al mezo nelquale poi tucte le uolte che vorai potrai mectere lacqua del fiume laquale distillata per lo sabbione apoco apoco discendera nel vaso disocto nel qual si conserua per vsare. Ma se volessi maggior cisterna potrai in tal maniera luno & laltro ricepto dallacqua o di marmo o di pietra & di calcina: o di smalto edificare secondo la forma & grādeza che agrado ti sia.



¶ Delle materie delle case. Capitulo. II.



Onciosiacosa che disopra sia facta mentione & de gli hedificii che si deono fare & fanno di mera & di legnãe e da dare al pre sente che consideratione si dee hauere ne fondamenti & quale calcina e buona: & quale legname si cõ fa agli edificii. I fondamenti adunque stabili & che lungamente durono secondo che scriue Paladio deono essere da ciascũa parte piu ampii chel corpo della parte chãdera suso presso per spacio duno mezo piede. Et se si trouera soda & tenace argilla bastera che si deputi á fondamẽti la quinta o la sexta parte dellalteza di quello chẽ sopra terra si dee murar. ma se la terra si truoua piu soluta cioe mẽo tegnẽte si deono gli fondamẽti piu adentro cauare: infino tanto che sanza suspitione di ruina si truoui la gilla laquale se al tucto non uisi truoua bastera di cauare adẽtro la quarta parte di quello che sopra terra si dee murare. Quãto ala bõta della rena e dasapere che qlla lapule presa con mano stridisce e vtile a colui che vuole hedificare Anchora quella che uersata incandido panno estoffane poi niẽte lascia dimacha o di lordura e finissima. Ma se nõ hauessi rena di caua sisi racolga & tragha de fiumi o di giaia o di lito. Anchora e da sapere che larena del mare si pena piu che laltra a serare & pero non si dee continuamente lauorare. Ma cointerpositione di tempo accioche nõ facia ruinare illauorio. Et anchora e da sapere che la p̃decta rena fa dissoluere le couerture del le chamere p lo salso humore che in essa. Et pero la rena che si caua e migliore p le couerture delle camere & anchora perchè prestamẽte si rasciugha. Et ãchora e migliore se incontanente che le cauata si mescola. Ma se e pur di necessita che susi la rena de mare sara di grã de vtilita che prima si tuffi in acq̃ dolcie acioche si purghi lasciando la sua salsugine. Quanto alla calcina dico che si debe fare di duro saxo & biancho tiburtino o colombino di fiume & quãdo sintride si mescoli con essa delle tre parte le due di rena: si chẽ la terza parte sia calcía & le due rena. Et se nella rena del fiume si giugnera la terza parte di terra cocta mirabile fermeza dara al tuo lauorio. ãcora se la calcino & la terra per vgual parte si mescolino fãno forte calcina. Et ancho non si debbe in tẽpo di gran freddura murare imperoche se giaciasse si dissoluerebe poi nel tempo del caldo. Quãto allegname dele case dico che si de tagliar del mese di nouembre o di dicem

bre a lúa sciema: peroche allhora lhumore e incorruptibile ilquale i fracida & corrompe ilegnio & cō/ sunto pel lautunno dinanzi passa/ to. Et per leta della luna & per lo presente freddo dellaere fuge col naturale calor alle radici dellarbo re & a caldo vētre della terra. Ma gliarbori iquali si taglieranno si la scino stare ricisi alquanto tēpo: ac cioche quindi se alcūo humore e nelle uene neschi & uada fuori. & infra quegli che sono maximamē tevtili a gli edeficii sie labete: pero che essa e legiere & dura & ne lauo ri coperti & fuori dhumidita cioe che sono sotto coperto perfecta/ mente durabili. Il salcio ouero illar cie: si gaticie secōdo ch̄ scriue Pal ladio e utilissimo le cui tauole se mecterai nella fronte ouero extre mita de tecti defenderāno dal fuo co peroche non riceuono la fiam/ ma ne generano carbōi si cōe egli medesimo dice. La quarcia e dura bile mectēdola nellop̄ che socto terra si fāno: il rouero e optio cosi socto terra come sopra terra: il ca/ stagno con marauigliosa saldeza dura ne cāpi & ne tecti & ne lauo/ ri che si fanno dētro. Il fagio e vti le inluoco asciucto: ma per humi/ dore si corompe enfracida. Il pio/ po: larbero saluatico & sono neces sari alle schulture & intagli. Et lon tano e iutile alle magioni: ma e ne cessario se alcuno luocho humido si dee ne fondamēti palare lolmo & il frossino si sechano & diuentā rigidi. Altramēti si piegono & tor chono. Il cipresso e arbore nobile il pino & il pero non durano fuori che i luogho asciuto. il cedro e du rabile se non e tocho da lhumido re. Et e da sapere ch̄ tutti gli arbo/ ri che si toglıō dalla parte diuerso il meriggie sono piu vtili & quegli che si tagliano uerso il septentrio/ ne sono magiori & piu begli ma si vitiano di legieri.

Dellofìcio del vilano. Cap. 12.


L villano o uero castal/ do del luogho ouero il lauorator de poder de be essere bene amaestra to & bene disciplinato & obserua/ tore de boni costumi: impercio ch̄ gli primieramente debbe obserua re le ferie: cioe guardar le feste. ap presso si dee guardare di tore lal/ trui. Et le sue cose saluare. Appres so si dee procurare che la sua fami glia non sia litigante. Apresso dee procurare ch̄ la decta famiglia nō stia male & che nō sostegna ne fre do: ne fame pch̄ se cio fara la guar dera piu saluamente di malatia & di male operare. Apresso non dee essere vagabondo: Apresso debe essere sempre sobrio. Apresso si de be guardare di non andare qua & la māgiādo: Apresso debe studia/ re & exercitare la famiglia: Appres so dee procurare che quello chel suo signore

suo signore hara comandato si fornischa: accioche non monstra che li paia piu di lui sapere. Appresso chegli habia adamici quegli chi sono amici del suo signore. Appresso che in quello che hara comādato el suo signore non creda dalcuno: Appresso che gli ra domandi & ragsti qllo chel suo signore hara pstato: appresso che non presti alcuna cosa appresso chegli nō comperi nienti senza saputa del suo signor acioche nō gli voglia hauere alcuna cosa celata. Appresso pcacci come sappia fare ogniunche lauoro che sapertiene di sapere nella villa: quello faccia souentemēte che puote pur che non si stanchi. Et se cio fara scriuera nella mente della sua famiglia quello che hauera facto & farannolo con animo piu vguale: cioe piu volentieri & con meno faticha & cio facendo non si agradera tanto landare atorno & diuentera ponderoso & sano & dormira piu volentieri & meglio. Appresso procacci che gli sia el primo che si lieui da dormire: & che da sezo vi vada. Et prima procuri come la magione e chiusa & come ciaschūo della famiglia giacia nel suo luogo & come le bestie habiano da mangiare: Appresso procacci come curi ibuoi con grādissima diligentia: Appresso procacci che sia a bifolchi in alcūa cosa seruente accioche piu volētieri habbino cura de buoi appsso cio procuri hauere buoni aratoli & buoni vometi: appresso che gli si sotto mecta al seruigio de buoi & delle peccore & de glialtri animali diligentemente & procuri come le loro vnghie si curino & guardi che le pecore & li altri animali non diuentino rognosi: laqual cosa suole adiuenire per fame & p pioua che cade sopra essi: Appresso procuri di fare sollicitamente & a tempo tucti glisuoi lauori: impero che loperatione della villa e di tal conditione che sel fara tardi vna cosa tucte laltre opere poi si faranno fuor di tempo. Appresso procuri se lo strame da mectere sotto le bestie vi mācha: & se truoua che vi manchi si ricolga le foglie degli arbori & le mecta socto le pecor & socto gli buoi: Appresso prochuri dhauere gran fossa di letame & che nel tēpo dellautumno lo traga fuori: & prochuri daprir la terra intorno a gli vliui & di letamargli come si cōuiene appresso nella stagione chi si cōuiene pcuri di tagliare la foglia dellopio dellolmo & della qrcia. diriporla p pasto de buoi: nō mica che sia tropo secha & asciucta ma vincida. appresso pcuri di riporre fieo del prato allhora che sara seccho & che dopo la pioua dellautūno semini la rapa & lupino.

¶ Dellosicio del padre della famiglia & in che modo debe il campo

comperare. Et dellopera della villa & ragione adomandare. Capitulo decimo tertio.



Quādo il padre della famiglia hara in pēsier di cōperare podere debe secōdo che scriue Catone hauere nellanimo suo di nō cōperare p cupidigia: & di nō rispiarmare se medesimo: ma vi sidee affaticare volētieri & nō gli dee bastare andarui solamente vna fiata datorno: peroche quanto piu vandra datorno tanto piu quello che sia buono li dee esser apiacimēto. Ancora debe vedere in chī modo gli vicini datorno stiāo adagio: & a che modo vi si possa vscire entrar & andarli dintorno: & in chī modo ne puossa vscire. Et dee ꝑueder la qualita dellaer: se glie bono o pestilente & misero: & ancora se l terrēo e di sua natura poderoso agerminare. & chī se glie possibile sia soto radicie di mōte: & cōsideri se esse ndo l loco fredo & volto al merigio e guardi chī sia in loco sano: & se va copia di lauoratori & se ve bene adaquato & se iui apresso a forte castello: & se glie de nūero o infra que cāpi che nō mutāo spesso signoria: & chī gli sia sito in q̄ cāpi iquali iloro signori si pētono o hanno cordoglio hauer vēduti: apresso procuri come glie bene accasato. Ancho si prēda guardia di nō hauere a vile altrui dolude ouero padule putre facta cō tēperata humiditade & mischiato di couenīēte stercho. Ma lacqua salsa e da schifare sopra tucto che letame non si mischoli o con le piante impercio che quella e desechatiua & adustiua & al postucto contraria al pullulare & mectere delle piante & aduegna che greza dal sale sia fracta nel humido aque o imperrāto con lo caldo del sole si cōuerte in agreza & amaritudine & cotale nutrimento al postucto al piāte schifano: & simigliantemēte ha

te ha in se vnaltra potentionale secheza per lariarsa terrestrita del sale:& per questo contrae iporri delle piante & tucta e disecchа illetame intali maniera chel suo humido non po soffocare & vscire fuori nel cibamento delle piante & anchora lacque de metalli lequale scorrino per le minere o che per le vene & vie de metalli lungamente discorrono non sono conueneuole perhoche per la natura del metallo piu tosto rodono che bagnino le parti dentro del rame & delle piante adunque lacqua che matura illetame & lacqua de paludi & racolta delle pioue & delle rugiade & si quelle non po hauere si toglia lacqua del lago lungamente socto il sole scaldata & se anchora quella non e parochiata si si prenda lacqua delle fontane ouero de fiumi cauata fortemente mischiata & soctol sole scaldata.

Della vtilita de lauoratori & cauatori. Capitulo. 14.

LArare el cauare gieneralmente fano quatro vtilita delliquali luna e primamente della terra la seconda e il suo regimento la terza e il mischiamento de campi insieme la quarta e il suo compimento & anchora il suo purgamento delle spine & dellherbe impercio chaltrimēti non fructificarebbe il buono seme aconciamēte:& adūque prima di necessita dapprire lā terra & impercioche altramēte ne riceue insieme che vi si gictano ne quegli che ha inse sufficientemente manda fuori. & impercio cōuiene che sapra la terra in ogni mutamento di piante quando in saluatichezza in dimestichezza si mutano perche la saldezza della correcia disopra facta per lo peso della terra medesima & per loschial piciamento degli huomini & delle bestie & per la percossa delle ventose pioue & discorrimento quella impedliscie o che nō riceue in se disori o che delle sue parti dentro alcuna cosa manda fori donde la pianta ficta mestagiermugli o si muta duna dispositione in altra per laq̄l cosa conuiene che la terra si rompa o colla vangha colaratro simigliantemēte sella nō sara aguagliata nō murera ben la pianta ma forsa inanzi corrumpera vna in lei le contrarie dispositioni. Conciosia cosa che quello che nella parte di sopra della terra per lo suo peso & scorrimento dhumore uada dentro nellēteriora della terra & la terra dētro a due o tre diedi piu grassa che dallato disopra & impercio cōuiene q̄lla disocto leuare suso & quello disopra mandar disoto per larare & per lo cauare acio agualiata la sua virtu in altra virtude vnita moua la radice delle piante & le faccia abōdare ancora il beneficio de razzi del sole tocca la correcia

disopra. Ma conciosiacosa che niẽ te ritẽga diuien vana & per lo ritor namento si conserua nelli prati di socto della terra. Et q̃sto si fa vgua le quãdo quello disocto si pone di sopra & econuerso. Et molti altri aguagliamẽti della virtu della ter ra si fanno per lo cauar della terra & per lo arare. Ancora e di necessi ta il mescholamẽto impercio che da ciaschaduna parte nõ sono me scholate non sara proprio luocho della lor gieneratione sie mescho lato & non si po far micha q̃l cãpo sia vgualmẽte & humido & vgual mente secho & vgualmente fred do & vgualmẽte caldo si non si fa per lo cauare il rompimento e ne cessaria per la sua subtilitade. Imp cio che se nõ si rõpe nõ si socti glie ra nõ sara conueneuole cibo & ma teria delle piãte per laqualcosa co manda il maestro dellagricoltura palladio che nel tempo della ter ra e lotosa non li debba arare im pho che allhora nõ si riducie apo sare ne il tẽpo del troppo secho e cõueneuole alaborare impho che le granzolle nõ si diuidono nel tẽ po nelquale un poco la terra e ba gniata & non ha tanto dhumore che le sue parti in se si tegnino im percio che allhora propriamẽte si rompe & sassottiglia & aconcia & adacta a semi & alle piante per le inducte ragioni per questa cagio ne gli homini amaestrati expti nel lagricultura comandono chel cru do cãpo sia tre o quatro volte ara to & dicono che ciaschũa delle tre o delle quatro arature proportio nalmente dia a fructi la quantita del suo numero acioche la secon da aratura agiũgha laltra parte de fructi: & la terza laterza: laquarta laquarta. & non vae piu oltre im percio che basta pche quatro ara ture e assotigliata la terra: & apare chiata a cibo per q̃sta cagione co mandono gliexperti in agricultu ra che le grãdizolle si rompino cõ gran martella: perche altrimẽti si come decto hauemo non e conue neuole alla generation delle pian te: Ma quello cħ dicono delle qua tro o tre araturꝫ si varia secondo la qualita del campo che si lauora. Impercho che cãpo forte & tenace & strecto & di maluagie herbe ri pieno: non si lauora adamẽdamẽ to & soctigliamento se non p qua tro arature basta ouer due o tre in tuctolpiu p laqualcosa ancora co manda palladio che la terra si con sideri: impcio che se la faticha auã za lutilita del fructo e abandonar la. Ma se il fructo auanza il merito della faticha dice che da soprasta re al suo cultiuamento. Anchora sono campi iquali non arando ma cauãdo si tempano. Et questi son quelli la grasseza de q̃lli e nel fon do oue il vomere dellaratro non puo agiũgere. Onde a questi cota li si conuiene dare & agiungere la vanga perche piu profondamẽte

solca la

solca la terra coluomere dellaratro. Impo che per li uillani se trouato & conosciuto che lhumore della pioua mena giu con seco la grasseza della facia di sopra della terra ifino a dieci piedi quãdo nel profũdo discẽde. Et ãchora si come uegiamo glianimali che dimorãno inacqua liquali socto la terra profundamente si generano nelaghi suterranei sono uenenosi: impercio che non hãno niente dilucie. Et perche sono nutriti dispessi uapori cosi anchora quel grasso che nel profondo della terra e nascono non e cõueneuole & e grasso & fredo. Et alcuna volta non e leuato alla parte di sopra & della lucie del sole pcosso & soctiliato & dissoluto & diuenti si spirituale: per laqualcosa agiungnere alle radici & asemi possa con spirito uaporabile & adactarsi agli usi de lauoratori: ma non ogni cãpo si caua & ara. Et percio quando gliantichi homini degypto primeramẽte distinsono il campo con misure di geometrie dixono che quatro generationi erano ne cãpi nequali le piante per cultiuamento si dimesticano cioe il satiuo idest acõcio aseme: il cõsito cioe inarborato, il compascuo & il nouale: ma da questi quattro solamẽte li due cultiuorono cioe il satiuo & il nouale & chiamauon il satiuo quel che seminaua continuamente ciascuno ãno o piu uolte in vno medesimo anno. Et il nouale apellauono quello che di due anni o di tre o di quatro o de cinque o forse de septe anni luno si riposa. Et questi cotali cãpi comãdano che si cauassino & aranissino per le cagioni lequali dicemo: ma il cõpascuo el consito comando che nõ si cauassino & chiamauão quello compascuo il quale produceua prato i pastura degliaiali. Et il cõsito chiamauano qllo chera iarborato darbori di saluteuoli fructi allu so delhuomo. Et i niuna maniera cauano il cõpascuo campo ne il cõsito anchora: se nõ forse vn poco intorno le radici & non mica in ogni loco del cui cultiuamẽto per inanzi diremo la ragione: ma q basta dire che il satiuo & nouale campo sono da cauare & da arare perochein altro modo isemi non bene sapigliano in loro plasegnate cagioni.

¶Della coltura del campo lauoratiuo. Capitulo. 16.

IL cãpo satiuo & il nouale si diuersificão nel cultiuare & nello arare ipcio che il satiuo ha grãde & abõdeuole virtude di frutificare i tãto che se cõtinuamẽte nõ e macerato nel pto abõdera i bructura di piãte diuerse ilqle poi senza grã faticha non si potra corregiere. O forse abondera in humore in tal maniera che esso humore

troppo abondāte anegherala vir tu de semi. & se sata abondante i tal modo che labōdāza della dul tetrine piante si tema si semini cō tinuamente ogni anno: forse piu uolte nellāno: impero che cotale capo e caldo & humido & dispo sto a caldo sole ilquale discendē te da lequinotiale mecte il calore nella terra sufficientemēte apulu latione de semi: impercio chi il ca lore del sole mescola insieme co se di socto cō quelle di sopra age neratiōe di qlle cose che nella ter ra nascono: & impercio quādo il calor del sole lieua in alto lhumo re di sotto de la terra nela facia di sapra nel campo diuenta cōtinua mente migliore & alcune pegiori Impero che alcūa fiata dalcuni se mi maluagi nascōo buoni arbori si come le mandole amare alcu na volta nasocono le dolci & al cuna volta delle dolci lamare. ma quādo il seme dalcune piāte e de bile o p difecto pelluoco o per ae re disconcio tēpo mancha & viē meno. Allora le generatiōe di ql le piante non aduiene in cotal lo co per seme ma per alcuno altro modo di piantare: si come o di ra dici o dirami & questo maxima mēte aduiene ne palmiti: ne fichi & ne melagrani. & simelmente in ogni cosa che gicta fori lamatura: Impcio che nessuna di qlle piāte fa seme di tāta efficacia che facia pullulare & nascere se nō dirado: imperho che alcuna fiata p seme nascie & pullula la palma o uero il pulmucio. & anchora il cipsso & maxiamēte nascie la palma quā do piu seme si giugne sieme. On de po nō solo seme rade uolte la piglia. Ma il cipsso elfico p vnoso lo granello semīato pullulano pri mieramente a modo dherba: cre scono apoco apoco. Ma dirado i cōtra chi di maluagio seme bona Piāta si generi ne āchora di bona maluagio piāta si generi ne ācho ra di bona maluagio: ma nellani male questo piu uolte icōtra che la diuersita dellabitatiōi e de lae re & de vēti: & āchora del nutri mēto cōciosiacosa chi laīale sia di facile alterratiōe spesso iteruiene chi il seme del mal cōplexiōato aīa le si muta & diuēta migliore: & la nimale gienerato diuēta & si fa se cōdo la dispositione del seme di che si genera o pigiore o miglior & il segnale & exēplo e qsto cioe che noi vegniamo chi tutti idime stichi aīali sono molto differēti & diuersi inquantitade & in colore: laqual cosa nō aduiene loro se nō per molta diuersita delloro nutri mento & per gli diuersi nutrimen ti delle stalle & daltri luochi ne quali conuersano per laqual cosa etiam dio le loro carni diuersifica no in sapore della carne de salua tichi animali: ma cotale & cotāta diuersita none nelle piāte: impo che le sono serrate & strecte ale ra

dici della

dici della terra & non mutano nutrimenti ne luochi.

¶ Della diuisione delle piãte nelle loro prati integrali. Cap. 17.



IL luogho nel qual nasscie la piãta & fa come negli aiali la matrice. Et il sugo o uero hũor apparechiato & attracto in cotale locho e si come il sangue mẽstruo nelle matrici deglianimali. Ma la forza o uero virtu del celo e in loro si come uirtude ĩdista & nõ determinata ad specie: laquale quãto alla natura della pianta sufficiẽtemente si determina & distigue perla qualita degli elemẽti: & per lo modo dlla loro mistura ĩsieme nella materia del seme della piãta gliopetamenti ouero operationi della pianta secõdo che piãta e sono tre cioe vsaꝛ il nutrimẽto: Cresciere & generare vsano le piãte il nutrimento ouero il sugano asse spetialmente puro e cõueneuole & simigliante alloro: ilquale e tutto cõuertibile ĩ substantia de mẽbri & pero nõ hãno venti ne neui ma solamẽte pori: & la terra e alloro ĩ luogho di ventre nella q̃le lasciane luna & laltra ĩpurita cioe lumida & la secha: & q̃sta e la ragione pche fiachão le loro radici nel la terra: Simile cõe tucto e selefossero vna loro bocha della q̃l terra fugão & tirão il nutrimẽto. Et tutte le magiori piãte dtizano le radici disocto allucho caldo della terra oue il calor mescola meglio & ricuocie il nutrimẽto: & se spargono le loro alcune piãte grãde radici alla corteccia della terra & nõ le drizano nel profundo: tostamẽte si secchano: ĩpercio chel nutrimẽto che e nella decta corteccia si ꝑde da esse & si risolue in fumo p la virtu & caldo del sole & non e cõstrecto di spirare ouero entrare nelle radici loro p la continẽtia delluogho: ma il crescere delle piante dicono alchuni essere infinito: pigliando che la pianta crescha infino che dimora & alle sue radici nella terra a quali nõ e da consentire: ĩpero cħ glie cosa certana di tucte le cose che per natura sono & stanno essere dirterminata quantita in tra due termini cioe di maximo & di minimo: pche si come dice Aristotile tutte le ꝑdecte cose hanno ragione di grãdeza & di crescimẽto & aduegna che le piante si forno & creschano del nutrimento humido in ꝓtãto la parte alla q̃le si dee agiũgnere ĩ ꝓcesso di tẽpo indura tãto che nõ si puote stẽdere. Et alhora sta fermo il cresciere ĩ alto & nõ sale piu ĩnãzi. Et alla fine p q̃lla medesima cagiõe dellõ durare stara fermo il cresceꝛ ĩ uerso glialtri due diametri ĩq̃li sono improfondita de & ĩ altitudine cioe che nõ ĩgrossera poi piu ne barbira. Ma della opatiõe dla generatiõe delle piãte assai e decto ĩ altri luoghi: õde q solamẽte si dice che

fughãdo per gli uapori & attrahẽdo riceuono il nutrimẽto & de qllo chescie fuori igrossãdo & lieuasi i gieme p lo spirito chescie fuori.cioe p lo uapore che nescie formão tucto cioche generano.

¶ Della diuersita delle materiali & semplici pti della piãta:& della cagiõ del suo actescimẽto. ca.4



Eduto della substantia del nascimẽto & dello patiõe delle piãte cõseguẽtemente dal determiare delle loro parti uegetabili & di quelle cose che per natura & non p cultiuamẽto aduegnia adesse.& poi vltimamẽto diremo dl cultiuamẽto & de fructi loro.Eglie da sapere cħ si come negli animali cosi etiãdio nele piãte e ũa cosa che i potẽtia e ciaschũa pte della piãta & chiamasi sugo & vnaltra cosa ue cħ e pte della piãta p acto si come la radice il pedale il ramo & simigliãti.Ma il sugo e humore p li pori della radice atracto anudare tucto la piãta:il quale si distribuisce p le parti della piãta della uirtu nutritiua.Adunque cosa necessaria e che sia ditermiaro & cõpiuto dal digestiuo calor ad similitudie:ipero che qlla cosa nõ nudrisse se nõ simigliãte:laquale dalle cõtrade passioni p digestiõe alterat o a similitudie dlla cõplexione di quello membro ouero parte laquale sinudrisceia la fenditura & continuamẽte si profonda infino alla midolla p li pori che son attrauerso hãno le midole magiori.Et quelle che si nutriscono p li pori che saghono suso districti hãno le midolli minori & alcuna volta nõ pari che habião midolle qñ diuẽtano grãdi:ipoche le tũiche linee cioe diricte & strecte p laltre che datorno leuestono cõstrigonol a uia delle midole & qsi la fãno ilensibile che nõ si uede & e cosa pbabile che qsto sia vna delle cagiõi della corruptione che si fa detro alle grã piãte cioe dello affogamẽto & amortamẽto dllo spirito ichiuso vitale nella midolla:impo che si constrigne per lo circõstãte legno indurato & constrecto. Et la substantia della midolla di che e decto pare che sia si cõe vn puzamẽto di collora che si mãda fuori dallorechi de glianimali:& questo si fa p lo calore dello spirito & per lo mouimento ilquale bacte nell a midolla.Diche e segnale che quasi tucte le midolle delle piante pfecte si trouão dal pricipio della giouenezza della piãta bianche & humide:& in pcesso decade declina no ad secheza & acitirade. Sono anco alcune piante lequali hanno quasi tucta la sustãtia piena di midolla : si come il sambuco illebio & simiglianti.Et tucte quelle hanno molti nodi & nutrischonsi del la midola & impercio nanno molta & di questa generatione elauite ma e menno midollosa che non

e illebio el sambucho. Trouiamo ancora altre piāte chĕ sono del tutto cauate & vote si come certe cāne & questo aduiene perche le hāno bisogno di molto spirito fumoso & libero elqual siileua su nel cōcauo di quelle piāte: sale per li directi pori delati della pianta si come la canna, Et la generation de calami ouero buciuoli & disimiglianti cose. Questa adunque e la disposi tiōe delle midolle: le corteccie ancora nelle piāte sono si come sono' echui neglianimali: saluo che non sacceostano: intanto alle piāte quāto le pelli ouero cuoia neglianimali. Et si come negliaīali la parte del cuoio schorticata & leuata via nō ricrescie sanza grāde margine & segnio. Ma tagliata per lungo & per trauerso la pelle tosto salda: cosi e nelle corteccie delle piante per la qual cagion spessevolte si sechano quando ipedali datorno atorno si partiuano dalla corteccia īsino alla carne lignea ouer herbale della piāta: & e dasapere chĕ la corteccia non e mica composta ne tessuta di vene si come il cuoio dellanimale. Ma la substantia della corteccia si genera del terrestro della piāta caciato fuori alla sua soperficie. Et la corteccia e didue facte: cioe la corteccia dentro & la corteccia difuori: la corteccia dentro e piu molle & morbida. Quella difuori e piu dura & piu aspra.

¶ Delle sēplici pti dele piāte. c. 5.



Ecōdo che neglianimali entra le reticulationi delle vene & denerui sono ricompimēti di semplici parti lequali parti sono le carni. Cosi tutto assimile sono le piante pti lignee ouero herbali che sono semplici & materiali: leqli cresciute cresce la pianta: & lequali di secchate & menomate par che la piāta si secchi & si diminuischa. Et cotali cose ꝓpriamēte sichiamano nelle pianti parti semplici & materiali. Impero che esse per nutrimēto abondono: riceuono & attingōno lhumido: & ꝑ disecchamento sciemano & mandono fuori: secō do che fanno imateriali ricompimenti neglianimali: & questo si conoscie ꝑ vna vsitata anotomia nel lortica magiore. Nella canapa nel lino: & in molte altre piante lequali hāno le vie delle veni molto forte & viscose & directe: Et quando in esse sara corrocto la carne materiale & poi si seca & si maciulla cioe quello che poi si dicie chapecchio che e lischa si caccia & va via rimāghono le vene di quelle cotali piāte amodo di lana lunga candide & morbide per lo substantiale viscoso che in quelle & fassene panni: & q̄sto e il modo ilquale haueano gliantichi naturali ne corpi de glihuomini & deglialtri aīali: iquali legauano in contro al forte corso dellacqua: & allora leuata la carne materiale & piu molle remane

ua loreticulato delle vene & dener ui & dimostrauasi il modo della lo ro diuisione ne corpi deglianima li. Et si come e nellortica nella ca napa & nellino cosi ancora e sanza dubio nellaltre parte aduegna chil materiale nõ si possa cosi delle par ti officiali rimouere in esse piãte la parte non semplice nella pianta: si dicie chẽ e qlla laqual di molte sem plici e composta: Sicome la radice & il ramo & simiglianti. La pianta secõdo chẽ dice Platone e simigliã te alla figura duno huomo trauol to: cioe chẽ habbia il capo disocto: impercio chella ha le radici disot to simiglianti alla bocha ma si spã dono atorno acioche riceuano nu trimento: & impercio si dilata per li rami che mecte: iquali si multi plicano per due cagioni: luna del le quali e materiale cioe labondan tia del nutrimento: & laltra e effi ciente laqle e il calore del sole che datorno ogni pte & che fa bollie re il sugo & tiralo alla parte difuo ri: & impercio manda fuori molti tudine de rami nelle parti disopra oue piu cõstrecto o per digestione sottigliato. Et il segnale ouero exẽ plo di qsto e le piãte lequali dimol te altre sono circũdate si come gli arbori ne boschi spessi & pieni dõ bre crescono inalto. Et nõ si multi plicão rami ĩ essi ne ĩgrossano mol to illoro pedali & hãno certo dife cto & mãchamẽto derami: Impcio chẽ pel mãchamẽto del sole nõ puo essere tracto fuori difoto il sugo: ne bollire alla strecta difuori: ma piu tosto il freddo dellõbra rachiude & serra il caldo dẽtro & non lascia venir fuori: il qual multiplicato dẽ tro per la fuga del suo cõtrario mã da in alto tucto il nutrimento. Et conciosiacosa chel mouimẽto del freddo inuerso il centro quãte vol te il mouimẽto del cado cacia & mã da il mouimẽto alla circunferenza della piãte: actio chel pedale si di lati & ingrossi: cotãteuolte e facto riuolgiere in se medesimo & torna re adreto dal freddo delloco adõ brato & adugiato: & impedisce lõ grassare del pedale.

Della generatiõe & natura delle foglie fiori & fructi. Cap. 6.

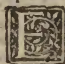


Dico chẽ la materia della foglia in tutte le piãte e lhumore aquoso nõ bẽ digesto alquãto patito ouero digesto dal terrestro seccho non bẽ purgato dalla feccia & lor dura della terra. Ma la finale & vl tima intentione delle foglie acco primento de fructi poche la natu ra ha bisogno di purgarsi dallumĩ do acquoso: cõciosiacosa che ella sia sagace & ingegnosa quel mede simo purgamẽto vsa alla difensio ne de fructi. Ma la materia cosi del le foglie cõe de fructi aduiene: im percioche generalmẽte due sono iuapori cosi nel ventre della piãta come nellaltre cose vaporãti: cioe vapore

vapore humido acquoso:& vapore secco & ventoso:il vapore humido e la materia della foglia:& il vapore secco & ventoso e la materia de fructi:perche etiãdio: fructi secõdo la generalita loro si giudichano che siano ventosi. Ma adũqa perche la foglia per la temperata ombra ristringha larsura delo sole: impertãto per chel fructo ha bisognio di molta potentia di sole si producie la foglia alquãto distãte al fructo accioche non sia cõtraria &impedischa la digestione che si fa p lo sole.ma la substãtia generalmẽte ilquale humido piu tosto bulle p lo primo caldo & per labõdantia che ĩ lui.Et si dilata amodo di foglia.Et impercio chel fiore ha lhumido piu digesto q̃si vniuersalmẽte di buono odor laqualcosa in nullo modo sarebbe se nõ hauesse lhumido optimamente digesto & sottile:si cõe ancora il terestro che e ĩ esso suttilissimo & mischiato mĩto cõ lhũido.Impcioche cõciosiacosa che del vapore terrestro vẽtoso ifructi si criino:& in esso vapore alcun piu sottile cioe alcuna parte piu sottile & piu humida & di minore terrestro : laquale nõ agieuolmente sta ĩsieme & diuẽta spessa p lo digestiuo colore & q̃sto diuenta piu vaporabile che il rimanente di q̃llo medesimo chi e nella substantia della piãta nelluocho della giẽma:nella q̃le apre ouero escie fuori il fructo nel primo grado di presente : & si forma il fiore. Onde al fiore saccosta & apicha la rugiada che pducie il mele & la cera.& q̃ste cose trouiamo noi dẽtro al fior nel pfundo. Et pho che la natura forma il sottile humido:ilq̃le e patito ouero impresso dal sottile & ben mischiato secco discorre del decto sottile bẽ corto vna cosa humida cioe per mõ di dolcie flẽma nel la creatione deglimori negli aĩali. Adunq̧ e manifesto che la substãtia de fiori e dal sottile acquoso mischiato col sottile terrestro:ilquale p la sua subtilita e anzi formabile ĩ figura de fiori che in grossezza de fructi. Et impcio nel primo caldo della primauera ifiori escono fuori p la substãtia & piu ageuolmente riceuono lesione dal freddo cħ le foglie o fructi p quella cagione medesima:& son ifiori molto odoriferi p lhũido sottile ilq̃le secõdo chi cõuiene e digesto & si risolue q̃ si spiritualmente nella loro substãtia.Et ancora lhũido delle foglie e il piu di grossa acqua ĩdigesta.& q̃llo del fructo nel suo prĩcipio e piu lazo & terrestro : & ha bisognio di molta digestiõe p laqual cagiõe vltimamẽte si cõprẽde ouero si cõpie dopo le foglie & dopo ifiori. Ancora quãdo ifructi cagiono & germinono nõ traghõ il crescimẽto ouer nudamẽto di quella carne ma dal la terra:di che esegnio che q̃n tucta la carne che intorno al fructo si toglie & lieua via il seme meglio

germinão che quãdo ĩ essi e lascia ta. Et ancora il nutrimento de fru cti ĩfracida legiermẽte: impo che la natura nõ lordino ne ꝓduxe ad altro fine se nõ accioche ĩfracidas se cõpiuto il seme:& acciochĩ e agẽ do ingrassi nelluocho del seme & spargaui illoro grasso: neliquali il seme piu ageuolmente nascha & crescha: di che e segnio ouero exẽ plo lopera de villani: incioche vo gliono fare abondeuoli & fructuo si viti si le letaminano de pãpani & degliacini iq̃li della medesima vi gna racolgono le cui viti intendo no per inanzi chẽ siano abõdeuoli. Queste cose ancora si cõsiderano nellopere della natura: onde se la carne dl fructo nõ facessi ꝑ allabõ danza & grasseza del seme sperti rebbe p tagliatura & apertura del la carne de fructi che cagiono. Et noi vegiamo il contrario di questo nellopra della natura: Et impcio e mesticre che illetaminare della ter ra ilquale si fa p la putrida & cor rocta carne adopi & abõdãza del seme. Ma egliaduiene spesse volte che il fructo perisce & non perisce il fiore per luna delle tre cagioni. Impercioche alcuna volta le piãti sono grãdi & põgono lhumido el nudamẽto delq̃le humido si douea formare il fructo. Et il soctile che passa & si cõuerte ĩ fiore nõ e cosi ĩ corporabile alla piãta & allhora pe riscie il fructo & nõ il fiore. Ma alcu na volta aduiene che il grasso non puo essere mosso & vincto cosi to sto cõe il sotile hũido:& allora nel secõdo & forse nel terzo ouero q̃r to anno fructificão a duegnia che fioriscono ciaschũo anno. Et alcu na volta incõtra che nõ puo tanto attrare p la dureza delle sue radici Et allhora pellauẽtura nõ attrago no sufficiente nutrimẽto a fructi se nõ due ouer tre ãni. Et qñ sara nel la piãta sufficiẽte hũido racholto: allhora fara fructo & nõ negli altri anni. Cotale adũq; giudicio q̃l de cto hauẽo e negrassi vliui: ma luli uo spesse volte nõ fructifica impo che al suo fructo si richiede molto hũore & molto caldo che digesti cha. & impercio p le decte cagioni spesse volte riceue impedimẽto.

¶ Della vnitione & diuisione del le piante. Capitulo. 7.



Glie da sape che un mõ e duniõe che p iestare si fa nelq̃le lũa piãta alal tra suniscie secõdamẽte chẽl pedale suniscie alla radice:& si cõe il rão allostipite ouero pedale & cõtinuasi cõessa en tal mãiera chẽ p tutto diuẽtão vno medesimo le gnio & nutrimẽto: bẽche dũa me desima spetie o forse generatione nõ siano qñ si mescolano. Et la piã ta che si ĩnesta trahe il nudrimẽto di q̃lla laquale e innestata & cõgiũ ta: intanto che la pte disocto di q̃l la nellaquale se facto il nesto di sua natura: niente producie fuori che radici. Ma della parte disopra nõ

mecte

mecte rami ne rampolli se nõ molto dirado. Et il sugo ouero humore si digestiscie alia natura & modo della piãta inserata & non diql la sopra laqual e finnesta. Et p questo sappiamo che nellarbore sono due digestioni: aduegna che insieme sieno assai simiglianti: luna delle quali e nella radicie: & laltre e ne pedali & nerami: per laqualcosa si proua che lonnestare che si fa dappie sia migliore cħ quello che si fa disopra & quanto piu giu si fa tanto il suo fructo & sapore si muta & dimestica. Et per opposito quãto piu alto sifa tãto meno si muta. Imperhoche maggiore e la virtu del nutrimẽto nel tucto che nella parte: & magiore nella magior parte del larbore che nella miore. Et cħ piu miracolosa cosa e la carne del fructo e secondo la natura & virtu della digestione del pedale. El sapore del midollo el uigore e secondo la natura & uirtu della radicie. Et la ragione dicio e che la polpa della carne discorre & uiene dipsso: ma la substãtia de midolli non puo di psso discorrere ma di qlla parte laquale e ĩ luogho del cuore della piãta della cui virtu tucto larbore sinforma & questa parte e la radice il simigliante aduiene nesemi deglianimali iquali pella maggiore parte si diuidono & partono de lor cebri & satraghono acio cħ distillanti per tutto il corpo prẽdono & riceuano la uirtu di tutto il corpo. Et cosi imidoli sono tracti dal primo membro dellarbore accio che riceuão la uirtu di tutto larbore & maximamẽte della radice laquale a tucto il corpo delle piante dona virtude dubitassi pcħ imẽbri diuisi neglianimali nõ uiuono: & nelle piante ciaschuna parte & membro viue. Et soluesi in questo modo cioe imperoche la pianta p la similitudĩe delle sue parti di ciaschuno lato si come p vna bocca suga il nudrimẽto: & inse quasi come nel vẽtre & nelle vene digestiscie & p questa cagione ha potẽtia di viuer. Ma neglianĩali aduegniadio che ĩ molte cose habião corpi simiglianti & ĩpcio diuisi & ptiti ritengono ĩ ciaschuna pte sentimẽto & mouimento ĩptanto certi mẽbri sono che hano la forma diuisa da tutti glialtri ouero altro rimanẽte del corpo secõdamẽte cħ la boca. Et ĩpcio qualũq3 pti siano quelle che ad essi mẽbri si tolgano nõ pssono uiuere. ĩpoche ne nutrimẽto possono sugar ne di gerer. A cõuenientia del corpo senza qsti mẽbri ouero pti. ma ĩ qsta diuisione ipiu dirocti & squartiati mẽbri viuono se cioe chelli nõ siano di molto rara substãtia si come la uite el salcio Et qsto aduiene ĩpcioche quãdo il rãucello sila ciera & squatta della pte disocto: tiene gli ãdamẽti apti & le uie ĩtere uerso il nutrimẽto comincião a sogar & la piãta cõincia ad apiliarsi & a uiuer ma qñ sisega

o taglia allhora ipori si drizão nu-
trimento comune puncto nõ si fi-
chano per altra lungheza al nutri
mento & nel decto segare tucto il
corpo della piãta si perchuote &
scrolla & essi pori si ristrĩgono per
la percossa & cõplexione dellim-
peto del segatore:& imperció spes
se uolte tagliati si secchão fuori chẽ
la uite el salcio chẽ sono di rara sub
stantia.ma impertãto meglio sap-
picha & uiue il ramo tagliato p lo
trauerso con tagliatura alquanto
lunga che quello chelo tagliato p
lo dirícto circolarmẽte cioe aton-
do & questo incontra in quello p
chẽ allhora atrauerso il nudamento
piu pori apetti quãdo si seghera p
trauerso che quãdo si seghera p lo
dricto ilcui segniale ouero cagiõe
e questo cioe che quãdo le radici
de gliantichi arbori si diuidono p
lo lũgo meglio fructificono.impe
ro che per tucta la lũgeza della di
uisione sactrae il nudrimẽto per li
pori:ma se per lo dricto si segerã-
no in pfondo niẽte fa pro & nocie
ra tãto alla forma di quegli arbori
che si seccherãno.Et anchora di q̃
sto cia unaltra ragione:impcio chẽ
la lungeza diuise nõ impediscie il
corso del nutrimẽto.Ma la diuisa
latitudine ĩcontinẽte la uia el cur-
so del nutrimẽto interrompe & ĩ-
pediscie.Et impero la tagliatura o
uero fenditura negliarbori facta p
lo lũgo al postuto uene uaria infru
cti:in sapore & in figura quãdo sa
ra salda:Ma se si diuidono oltre la
midolla laquale e ĩ mezo de rami
ciegli & saldinsi di p̃sente si uarie-
ranno ifructi & ancor illoro sapo-
re si uariera per la diuisione:laqual
cosa aduiene per lo ĩpedimẽto dli
nutrimẽto il quale si fa nella nodo
sita che nascie p cagione della piã
ta diuisa per lo trauerso.Et imper
cio la diuisione secõdo la latitudi
ne e immodo dinnestare & non la
diuisione per lo lungho.si come
noi mostreremo per inanzi.Anco
ra le piante continuamẽte ringio-
uanischono per tagliamẽto & per
ristoramẽto delle parti organiche
cioe de rami.Ma egliaduiene tal-
uolta che alcuna parte perde le ra
dice & del pedale pullulera:& me
ctera vnaltra radice:& nutrira era
mi el pedale & iramipulluleranno
p le radici:Et similiãtemẽte aduie
ne che perde & ricouera irami o tu
cti o alquanti:o parte.

¶ Della transfiguratione & muta
tione duna piãta ĩ altra. cap. 8.


Nfra glialtri modi p liq̃
li luna pianta trãsmuta
nellaltra e q̃sto cioe che
rade uolte si puo taglia
re la selua delle q̃rcie o de fagi dle
gni cõpiuti & grãdi che si ricresco
no nella medesima specie:E ĩpcio
tagliati ip̃decti arbori ricrescono
sopra illoro ciespi arbori chẽ si chia
mono eremole & arbori chẽ si chia
mono muricicie nelle pti della ma
gna:& q̃gli arbori sono mẽo nobi
li che

li che quegli di prīa & la cagiōe e poche le radici de uechi arbori so no sode & dur & hāno ipori chiusi & strecti:ne possonno per in nāzi pullular:dapoi ch ipedali degliar bori fermi & ricti sopra esse radici sarāno tagliati:adunque īfracida no. Et il caldo che nescie fuori di quelle & lumido che tira cō secho diuenta formatiuo di piāta daltra specie. & īpercioche glie diuiso & ptito delarbore prīcipiale:pullule ra in arbore uile ignobile & alcūa volta nō pullulera al pastucto. Et alcuna uolta non signera qui altro che fungo o gramigna & alcūa al/ tra herba. Ancora e vnaltro mo do di trasmutatiōe di molte facte si como potra ciertissimamēte p uare ciascūo ilq̄le si spermēta īsi fa cte cose. Et īpcio quasi quātunq volte vn medesimo arbore che fa cia fructo si taglia nel perdale & ī terra si lascia la parte disocto si co me si fa nello īnestare & al ramo di quel medesimo arbore nel medesi mo trōcho sinesta diuētano piāte: īfructi dle q̄li ne ī figura ne ī sapo/ re hāno coprie cōueniētia alcuna. ma qn̄ sinestāo nel trōco del salcio irami de pruni & de ciriegi o daltri fructi chabiano noccioli:diuenta no ifructi senza noccioli. Simelm̄/ te se lauite sinesta nel ciregio o nel po o nel melo si truouāo luue ma/ ture al tēpo che le ciregie & le per & mele son matur. Et cotali muta m enti si mostrāo a coloro che stu diosamēte vsano dinnestare. An cora e cosa prouata che quādo ira mi del pischo nel trōcho ouero pe dale del prūo & del cino amēdue le nature de decti arbori si mutāo & fānosi piu grossi & migliori fru cti che glialtri. Et par che q̄sto ad uegnia come neglianimali per mi schiamēto de proximani & vicini semi īcomplexiōi si come gliasini e cauagli dequali si generano imu li ouero burdoni:ōde il peschō nō e lōtano dal prino & dal cino Et ī percio cōciosiacosa che luno & lal tro arbore sia dirara substantia co/ mincia la sua virtu allaltro & cosi delle virtudi mischiate nelluocho dellonsetare si fa il sugho delle me scolate virtudi: Et īpercio allhora quello che si lieua ī alto sopra illuo co oue si ne sta apoco apoco si mu ta in altra specie:laquele e larbore che si chiama esculo:onde p la fi gura delle foglie si conoscie ch q̄l/ lo arbore ha alquāta vicinitade cō formitata alcino & al prīo. Et īoci uoli ch sono negliesculi ouero fru cti del decto arbore dimostrāo la primita:secōdamēte che frate Al berto le pdecte cose scriue. Ma fo ri delle decte mutationi e quella p laquale si fa saluatica piāta didime sticha & didimestica saluaticha.

Il cui modo & forma e bisogno ch sia conosciuto. Onde glie cosa puata che ogni piāta che si lascia dicultiuare diuiene saluaticha: & ogni saluaticha si dimesticha quā

do si cultiua. Ancho le saluatiche piante hanno piu fructi che le dimestiche ma hāno gli minori & piu agri & le dimestiche nhāno meno ma sono piu dolci: ouero mēo agri & magiori fructi che gli saluatichi. Ma il modo pelquale la pianta dimesticha diuenta saluaticha e per suctratione di cultiuamento cioe per non cultiuarla & per induramēto & sechamēto delloco & spetialmente se il loco si conuerza & muti adirenositade & assabbione. Impcio challora la dureza di tale loco non lascia stillare ouero euaporare alle piante sufficiente nutrimēto. Et la sechezza ouero laridita priuera il nutrimento & larenositade di ciaschuna parte fa euaporare: & nō stara fermo ouer īsieme iluapore ītorno alle radici delle piāte. Et allora diuētano le piāte magre & spinose & di molti fructi ma la moltitudīe de loro fructi aduiene īpoche la secheza e cagione di diuisiōe ī molti & picoli fructi: po chē dogni pte il nutrimētale hūido & e īterrocto & īpedito dal secho & īpcio si diuidono ī molti & picoli fructi. Et ācora diuētano ifructi acerbi ouero amari: īpoche tal nutrimēto o obbediscie alla digestione compitamente si come fa lhumido della dimesticatione: ma il modo per loquale le saluatiche si conuertono in dimestichi e di molte maniere: & e intorno di tre cose uniuersalmēte: cioe intorno lanatura del terreno: & ītorno la natura delle piante. & intorno lombre & illoro soli. impercio che si conuiene il decto terreno ingrassare & riuolgere & farlo saldo & continuo. Tuctauia nō si calchi ne si faci si sodo ouero spesso che le bontadi acque che disopra distillano non possa riceuere & poi uaporanti per la terra ītorno alle radici delle piānte cōtenere & conuine che si facia & saduni di tal terra che si bagni colle pioue che entro uipiouono: & che apertamente si muoue con euaporamēto: & aconciamente & conueneuolmente si cōtēperi alla natura delle piāte: ma intorno le piante si dee hauer cōsideratione impotar quelle p trōchamēto di parti spinose & superflue: anco per innestamēto & per vgnimēti & mollificamenti ouero morbidamenti di qlle: & ancho p diuisione. Et acioche possano ingrossare. Et quādo lo inestamēto sisi fa sisi dee dimesticare la saluaticha pianta conuiēsi o che il ramo daltra pianta laquale ancho sia saluaticha: ouer che nelor rami stāti nellor pedale p trauerso si taglio oltra la midolla & sirileghino. ipero che cotal modo generato p cagione di tagliatura o dinnestatura p la sodeza sua titiene piu il naturale calore tucto assimile come la pietra scaldata laquale ha magior caldo & piu lūgamēte lo titiene chē illegnio. Anchora lhumor piu lūgamente

gamente dimora incotal loco oue ro modo si per laturiuositade & si ancora per la sodeza & impcio in quel luogho meglio sidistigie cioe sidigestiscie & allhora ifructi si fanno piu dolci & piu cõueneuoli. Et questo e lo spetial modo del dimestichamento ma conuiensi hauere diligentissima consideratione nel lõbre & ne soli di corali luoghi impercioche alcune piãte non bene allignono & viuono fuori che in ombra si cõe zucha:& alcune che non viuono se non al sole fortemẽte caldo:si cõe lauite & cosi ĩ mlte altre cose. Et percio q̃ste cose son molto da cõsiderare:& la cagiõe p chi ifructi delle dimestiche plante sono maggiori & di minor nũero che q̃gli delle piãte saluatiche e la bõdãza dellhũido nutrimẽto il q̃le nõ e di tãta diuisiõe impo che si ha tanto delle p̄ti seche & acute cõe il nutrim̄to d̃lle saluatiche. Et impo bẽche abõdãte sia & melageuole a diuidere tucta volta si diuide il minore numero: & impcio crescono piu & ingrossano i loro fructi.

¶ Della alteratiõe & diuersita che si fa nelle piante. Cap. 9.

Secõdo la diuersita della generatione occorre ancora che sinoti la diuersita del mutamento nelle piante:impho che essa spesse volte e cagiõe di diuersita di generatione. Et di q̃ste dixono gli antichi che larbore per freddeza & antichita del luogho indure troppo e alla corteccia constrecta:laquale costringne & serra ipori delle radice p lequali dee attrarre il nutrimẽto. Et se la sua radicie si fende maximamẽte ne magioꝛ rami delle barbe & in quella fessura si mecta alcuna pietra acioche nõ si richiuda & saldisi insieme comincierà attrare il nutrimento per li pori delle parte fesse. E dacapo verzicare & far fructo & cosi alcũa volta della sterile arbore abondeuole & fructuoso. Ancora alcuni arbori sappellano maschi & alcuni femine & conosconsi incioche prima pulula & mecte il maschio p lo caldo chi piu forte muoue & anchora incio che le sue foglie sono minori & piu strecte per la secchezza del maschio & queste cose hanno luogo in piu piante & maximamẽte ne palmici ne quali il ramo ouero la poluere del maschio posto sopra i rami della femina fa pro ala generatione & al maturamento de fructi. Et quel medesimo interuiene sel maschio si pianta allato alla femina:accioche lodore del maschio per beneficio del vapore si porti alla femina. Similmẽte se i melagrãi si piãtono allato agliuliui accio chel vapore delle balaustre si porti agliuliui fa p. Et per cõttario certe piãte cõgiũte adaltre ĩpediscono la loro generatione & fructificatiõe:secõdamente che il corallo impediscie la vite & che il nocie ĩpediscie q̃si tu-

cte laltre piãte per la mortalissima amaritudine che ha inse. Et alcũa volta ancora p mutamento che interuiene alcuna fiata alla pianta p fredeza ouero p altra cagione tanto varia che alpostuto simuta in altra spetie di pianta o in tucto o in parte: & in questa maniera si dicie che lanipitella simuta alcunauolta & la segale in formẽto. Et la maggior cagione di queste altetationi e p cultiuamẽto luogho. Ma le mãdorle & le melagrane & certe altre piante della loro malitia agieuolmente si mutão & rimouono p cultiuamẽto: ancora limeli granati le taminati di letame di porco & bagniati di dolce acqua & fredda migliorano. Ma se ne mandorli maximamẽte quãdo lhumido suprabõdassi: si ficha vno aguto o si pertugia in molti luoghi cioe in alquãti acioche il superchio humido schoii alla gõma allaquale molto mandan fuori poi che sono chiauati & pertugiati si purgano & mõdificano. Cosi ancora le piãte lequali fano ifructi verminosi sicurano. Ma iuillani non fanno se nõ un pertugio p loquale sisfogha il superchio humore ilquale quando si manda fuori: laltro sigestiscie meglio dal caldo delle complexione. Ancora p questo artificio le saluatiche piãte alcunauolta si conuerton in dimestiche po chẽ desse piãte si mãda fuori lhũido nõ cultiuato cioe lhumido saluaticho. Et per lo cultiuamento liloro corpi si mutão come il mare: Et allhora si cõuertono ad altra complexione si come il medico mẽa fuori il reo humore: Et poi administra & dona il buono nutrimento & appresso studia & adopera alla generatione del buono sangue. Ancora illuogho & il faticoso ingegnio molto vaglion alcultiuamento maximamente atali alterationi & mutamenti & spetialmente nellãno nel q̃le si fanno: impcio che certe piãte nõ si mondificano se nõ si traspiantano: Ma il tempo nel quale spetialmẽte si piantono e nel cominciamento della prima uera quando andera tucta la virtu nella piãta: impho che gia ha tracto inse lhumore & il calore per liquali pullula & mecte. Et ancota e airata dal freddo accioche lhumido el caldo suo diuenga vano per euaporamẽto. Ancora le piante si piãtano nel verno: impho che gia nel verno se staro piantato & meglio sapiglia cotal piẽtõe: che quello che nella primauera si fece: impciochel calore naturale e rachiuso ne semi della pianta. E il caldo chẽ nellenteriora della terra rinchiuso fa euaporare il soctile humido alla radicie chẽ si ficcha & mecte nelluogho caldo della terra p questa cosa sappiglia & viue la piãta: impho che lenteriora della terra sono piu calde nel verno chẽ ĩ alcũo altro tẽpo dellãno. Et cosi empiẽdosi lẽteriora della piãta dellhumido vaporante

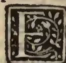
rante:quado saproxima il sole me
ctono fuori & viuono. Et questa e
la cagione pche il piatate che pro
fondamete si fa nelleteriora della
terra optimamete sapiglia & viue
neluerno:ma nellautuno pochissi
me sene piantono:imperho che al
lhora lhumore e diuetato vano:&
il calore & laterra e ridocta in cene
re fredda:ne puo dalla parte della
pianta viuere ne allignare. Ma nel
la state gieneralmete e mal pianta
re per lo caldo & per lo secho ilqle
fa diuentare vano il vigore delle
piate & specialmete nel cancro &
nellione poi che la canicula sara na
ta:impho che allhora il tempo cal
didissimo & secchissimo & icorpi
delle piante sono secchi & leloro
virtu sono debili:& la terra e priua
ta del nutrimeto humido. Onde i
pochi luochi che ditata caldeza si
tempetino nel decto tepo si pian
ta si come in luogho che sappella
coroma freddo molto & huido o
p cagioe de moti ouero impo che
molto evicino allequiotiale polo.

¶Della diuersita delle piate & di
uersita de fructi & nascimto. ca. x.


Lcuni arbori sono oue
ch luno anno fructifica
no & laltro si risano oue
ro si ristorano & di cota
li si truouano molti maximamente
gli gradi arbori si come gliuliui ipe
ri & simigliati iquali aduegnia che
producchino & menino rami doue
non e abondante fructo se non de
due anni luno imperciohe la mul
titudine de rami trahe il sugo a suo
nutrimento & non lascia pullulare
il fructo se no de due anni luo cioe
quado vede lhumore allarbore. si
come etiamdio li grandi animali
pogono meno in seme che impic
coli. Anco sono certe arbori iqua
li nella giouentute sono piu sterili
che nella piu loga etade: laqlcosa
adujene pche tucto il sugo va nel
cresciere di quegli:ma quando sta
ra fermo il loro crescimeto allhora
fructificano meglio. Secondame
te che la vigna: Anchora se la ne
cessita costringne ch della salsa ter
ra alcua cosa si speri fara da semina
re & piatare ouero inarborare do
po lautuno acio che la sua malitia
si salui & purghi p le pioue del ver
no. Ancora se vi piatereno arbuce
gli visi dee mectere socto alquanta
terra dolcie o alquanta rena di fiu
me & nelli luochi vliginosi soctili
& freddi ouero oscuri del mese de
setebre intorno allequinoctionali:
quado el tempo e fermo & chiaro
aconciamete si semina il grano &
glialtri semi iquali si semonono ina
zi al verno accio che le loro radicie
si appichano & giermino inanzi il
verno ma ne lochi sechi & grassi o
uer ne lochi disposti & apechiati al
sole se semino dipo idecti tepi pur
che i vna maiera sindugio isino al
gielicidio del verno acora si sano
semezai neqli sincrescono & nutri

fcono cosi esemi cõe arbucieglitac cio che quando sarano cresciuti si trasponghono & quello cotale se menzaio desidera del terreno & ĩ tal maniera apechiato come diso cto nel proximo tractato e scripto ma secundamente che scriue var ro de quelle cose lequali sono nati nel semenzaio se illuochi seranno molti freddi q̃llo che sono de mol le ouero tenera natura si cõuengo no coprire ne tẽpi della brina con foglie & altro strame & si saranno state pioue & da ueder cħ da nessu na pte lacqua vi dimori pegio che cagione del gielo lacqua e un vele no alle radice tenere sotto la terra & agli arbuciegli disopra la terra acioche in un tẽpo non equalmẽ te crescon percio che le radicie ne lautũno o nel inuerno piu si nutri cõ socto terra che sopra terra sono cierhiate da ere piu freddo adunq̃ le saluatiche piãte allequale isemi natori non saranno andato ne cul tiuatole & cosi nensegnimo imp cio che pria la radice soglieno na scere & non procedino de piu inã zi se non quando viene il sole la ca gione e questa ouero ragiõe delle radicie impcio che certi arbori so no che naturalmente producono molto piu radicie che altre & an cora pche vna terra e piu agieuol mẽte via alle radicie che vna altra & il semenzaio sara inarborato nel le radicie delle cimme de gli me gliori arbori p natura e come luli ue el ficcho sono da chiudere ĩtra due tauolete legate dalla terra & della sinistra parte ãcora scriue ca to che la terra de semenza dee esse re tale quale desiderão isemi ouer gli arbucegli seminati ĩ esso. Anco cie che piãtocieglí nõ deono auã zare se non quatro dita disopra la terra & cħ leuecte ouero cimme si deono vgniere dibouioa.

¶Della piantagine & modo da piantare. Capitulo. 22.



Glie da sapere cħ certi arbori sonno iquali fan no fructi el cui seme e ri chiuso nella carne del lo lor fructo altri sonno che nõ me no fructo alcuno nequali si troue no alchune semẽze di che si possa generare simigliãte piãta que fan no fructo alchuni il fanno piccolo & debole & alchuni il fanno gros so assai & potente rachiuso in du ro nocciolo & quegli liquali fanno il seme piccolo & debili hãno vir tu gieneratiua cosi del seme come ne rami diffusa & impercio si posso no impiãtare & seminare & nascie re daluno alaltro aduenìendo cħ il piantare ouero il seminare di cotal seme sia piu periculoso & alchuna volta sia di troppa lunga sperãza & di quella nascha ancora non di mestica ma saluatica pianta: Ma il piantare de rami piu tosto & piu agieuolmẽte sapiglia & alligna & nasciene pianta dimesticha & non saluaticha se cotal ramo sara leua to della

to della dimefticha & non faluatica pianta & in quefta generatione fono leuite & imelagrani & gli cotogni & fichi & molti altri & quelle chi fanno il feme forte hãno gieneratiua uirtude racolta maximamẽte in effo feme & impercio del dto feme meio nafcono & allignano che de rami & di quefta gieneratione fono la nocie la caftagnia la pefcha la mandola le giandi & fimiglianti ma gliarbori che non fanno fructi alcuno ha diffufa uirtude digeneratene rami & nepolloni ouero rãpolli & nelle lor giemme cõciofiacofa che la natura nõ deputaffe adeffi fpetial loco doue illoro fperma o uero feme rachogliefsino & impercio de li decti rami ouero delle piante cõ le radici diuelte della radicie dlla madre o uer fanzeffe optimamẽte fi piglia no & maximamẽte quelle le quale hanno ipori aperti o le meddolle late per lequali agieuolmẽte el nutrimẽto trapaffi & fe defideri de piantare ouero per piãte diradicara & altronde diuegnire ouero de rã mi confidera molto bene fe illuocho nelquale intẽdi di piãtare fia allenfidie ouero agliãdamẽti de le beftie dipofto o chiufo & diffefo dal nocimẽto della loro rofura : & fe glie difpofto allẽfidie dlle beftie e meglio che ĩ alcũo luocho chiufo libero dallõbre:la terra delql logo fia folura dolcie & alquãto letaminata & optimamẽte colle marte cauata & maximente lanuoua leuara di focto in fopra. Tucti ifiemi & rami & piante due piedi di lũgi o duno nel fem enzio fi piantino. cioe fe ifemi fono forti come quegli del nocie:del mãdorlo & di fimigliãti fingularmẽte:ma fe fono deboli fi cõe ifemi dela uite delmelagrão: della palma:del pino & de fimigliãti tre & quatro fe negiungano infieme & põgano accioche le debile uirtu de lũo fia aiutata ꝑ laiuto dellaltro. Et poi ꝑ cõtinuo & fpeffo cauamento fi difipino & diradichino lherbe chi vi nafcono & non vifenefemini alcune: faccia fi anchora in affiamẽto nel tempo del gran caldo mortificãte come quella che di prefente e cauata de pozi ma dfi torre qlla de paludi & delle pifcine:o de corrocte foffe o fia de pozi o di fõti:pur che poi che fara tracta fia inalchuno luocho pofta & il fole lhabia tepificata & corropta:allaqual uarra molto feui mecterai ũpoco di letame & qlla fpeffamẽte muoui & ĩgraffi Et qñ la fõmita delle decte piante harãno fcãpata lãgiuria della rofura delle beftie fi deono trafponere cõ tucte leradici alle foffe cioe nel luoco douai difpofto che poi cõtinuamẽte ftião: Allato a leqli ficha ũ palo & ugernifchi lo difpie fe ti parra che bifogno fia. Ma fe luoco e chiufo & e ficuro dalle ingiurie delle beftie icõtanẽte ifemi:irami ouero le piãte poni nelluoco nelq̃

le cõtinuo douerrano stare: & da loro q̃llo aiuto ilq̃le disopra p̃di xi in quelle cose che nel semenzio son da nutrir. Ma gli spatii ĩtra gli arbori ouer uiti si seruino secõdo la grandeza de gli arbori & secon do la proua vsanza delle terre & spetialmẽte secõdo cħ si dira ĩsuo luoco di ciaschuna cosa che sideẽ piantare. Facciansi le fosse late & profunde secõdo la grãdeza del la piãta & delle radici: pur che nel larrida terra o ĩ quella che e posta apendio ouero achino piu ꝓfun damẽte si piantino & nellumida ouero bassa si piãtino mẽ ꝓfunde Et nella mezana mezanamente si fichio & se la terra e tropo cretosa si mecta in quella molto prima so ctigliato & trito letame & sabio ne. Et sele troppo sabionosa visi mecta illetame con la creta in tal maniera che nel magro terreno si mecta piu letame cħ nel grasso & illetame che uisimecte non sia di porcho ma de gli altri animali & ben maturo. Et quando la pianta dimestica ouero saluatica sitraspo ne la pte volta a merigio si segni consegnale rosso o in altro modo aciocħ trasposta sia volta: o incõ tra posta o posta amedesimi cardi ni del cielo a quali dinanzi era sta ta. Et quãdo mecti la piãta dẽtro alla fossa taglierai delle radici tut to q̃llo che trouerai magagniato Et e da obseruar̃ & guardare che la terra nellaqual se pianta nõ sia troppo molle scõciamẽte sadacta alle radici: ma q̃lle cħ e tropo sec ca p la sua tropa secheza cõsũa la naturale hũidita delle radici d̃lla piãta. ma q̃lla che tiene il mezo ĩ/ tra lũo & laltro poluerizabile ouer disolubile aciocħ cõueneuolm̃te sadacti ale radici ouero arãi piãta ti sanza radice & mezanamente si chi copiedi. Et se la necessita ti cõ stringera di piãtar nel tropo sodo terrẽo duro ouer mole si sidee p̃n der daltri lochi & mecter nela fos sa ĩfino al coprimẽto di tucte le ra dici & ĩfino q̃si alo empimẽto de la fossa se di quella harai abõdan za. Et ipredecti piãtamẽti si facio del mese doctobre o di nouẽbre nelochi aridi & mõtuosi & caldi acioche la tropa secheza si tẽperi ĩtorno alla piãta p lhumidita del verno: ma nelochi humidi & che sieno ĩ vallicelle & fredi piu cõue neuolmẽte si piãtõ nel mese di fe braio & di marzo aciocħ la super flua humidita del verno & delo co nõ amorti il calore naturale d̃l la debol piãta. Et nelochi tẽpati nelluno & ne laltro tẽpo assai cõ/ ueneuolmẽte si piãtão oeuro che anchora si traspiãtino. Et q̃ste co se leq̃li sõ decte hãno loco ꝓpria mẽte ĩ q̃lle cose leq̃li cõ le radici si piãtono. ma isemi cħ si põgono si debõ sicar socto terra nel mese di genaio nõ piu adentro che q̃ttro dita aciochel seme ĩgrossato & gõ fiato del mese ꝓximo di febraio

ĩcontanẽte

lecõtanēte che sentira primamēte il caldo del sole & della priauera la corteccia sopra & la nome poche q̄ sto e molto caldo & col suo calor cõsūa tropa hūidita:et allhora piu si couiene al cibo dele piāte.& ip/cio āchora lo sterco dllasino o dlle pecore:o dele capre si p̄nde dauil lani:pche q̄sti aīali hāno illor vsci-ti sechi:& p le iducte ragiōi sō piu coueneuoli alletāe dele piāte.p q̄-sta cagiōe si comāda che si prenda guardia delo sterco del porco ilq̄/le cosi p la spetie cõe pellacidēte p che nō e seco fa grādissimo nocim̄-to.Adūq3 cosi ī cõe cioe ī gliene-ralitade disposto illetāe p tucto il cāpo ugualmēte e mestier che sia ī via di coruptiōe.pría cħ facto cie-nere e deducto alla terrestria dela cienere : & abādonato & priuato dal natural calor:ipcio cħ q̄llo le tāe e molto cōueneuole ilq̄le p pu trefactiōe giēme muffa & māda fo ri alla sup̄ficie il suo hūido natura-le.Et cōciosiacosa che q̄sto hūido nutrisca īsino atāto cħ risuda ouer giēme a le radicie dele piante dōa nutrimēto ad esse plaq̄lcosa al po-stucto nō sadimāda illetāe fresco ne āchora q̄llo ilq̄le gia p vechie-za e icenerato.Ma q̄llo dunāno o di tre pti dellāo si dice cħ optīe da cultiuatori dle piāte ipcio cħ il fre sco rachiude ācora lūor ī se.Ma il uechio la ī tucto pduto ī admini/strādo & dādōl il suo hūore ī nutri/mēto:plaq̄lcosa ācora piu saui me dici comādāo cħ si facio socto co tale hitatiōi a i cōsūpti:ipcio cħ lō piastro di q̄sto letāe porgie alcūa hūidita cola sua fumicatiōe ale lor carni:q̄sto ācora dimostra o glige gni ouer glistudii dele alchimisti: iq̄li tucti glioptimi maturamēti co-mādono cħ nel forno delo letāe si facio iq̄li apellāo il forno delletāe il calore cħ cō tale hūido di che e decto escie fori alla sōmita deletāe Et noi ācora uedēo secar molte pi ante qñ illetāe seco & nō bē coro-cto sara posto ap̄sso diloro se non saiutāo & puegono di molto hūi/do acq̄o:p cōtinuatiōe di mollam̄-to:ipcio cħl seco calore cō tal leta me ītorno leradici si genera ado-pa aq̄ste cotali radici dela piāta & secali:&fa tucta la piāta secar:pcħ di tucte q̄ste cose si ricoglie : che il letāe che muta labito ouer cōditio ne deba eēr nelle dispositioni ī do cte di sopra.Onde illetāe in cotal maniere dato & aministrato muta piu la natura dla piāta cħ nō muta il cibo laīale cħ di q̄llo si ciba.pcio cħ laīale e piu diuerso & piu dilū-gi dallui muta il cibo che non fa la piāta.Et ipcio cōciosiacosa cħ q̄-sto cotale letāe sia cibo della piāta & piu p̄ximāo simigliāte sia il cibo a essa che allaīale piu tosto si mute ra p lo cibo che alcūo aīale.& āco ra piu volte e decto che la piāta ha la terra p vētre & nela terra lo cibo della piāta ricieue la prīa assimila-tiōe p laq̄lcosa trahe asse il muta-

méto dele piãte ĩpo che leloro vir
tudi sõ spetialmẽte la virtu dlla ter
ra & il mutamẽto delle piãte. sata se
cõdo il mutamẽto della terra. & nõ
e alcũo mõ cosi conuenuole amu/
tare la natura della piãta si cõe pel
letãe & plo tẽpamẽto dsso. Et noi
gia auẽo mõstrato cħ nella piãta ñ
sõ tãte digestiõi ĩsiero gte nellaia
le: Et sapião ãcora cħ piu agcuole
muta mẽto eil mutamẽto delle cose
simigliãti icorpo cħ qllo dele cose
di diuerse natur & ĩpo vedẽo alcu
ne piãte ñ solamẽte mutarsi p lo ci/
bo ĩ altra mãiera di sapor de fructi
loro ma ẽtdio spesse volte passano
& si mõtão ĩ altre spetie p la conti
nuita delcibo & delletãe: si cõe di/
sopra dicẽo delgrão & dela segale
& qsto dĩostra lexercitio & studio
& idustria dellarte: ĩpo cħ se alcũo
forera irãi príа nelarbore che sõ al
lato aramucegli da qli efructi pẽ/
dono: ẽpia de poluere ouero spe/
tie odorifere molto trite ĩ decti p/
tugi & turisi da ciaschũa pte optia
mẽte cõ cera forte & spessa. Sarã/
no ifructi odoriferi ĩ sapore & tite
rãno i sapori dital puluer: laqle nõ
puiene ala substãtia de fructi se nõ
p euaporatiõe. Cõuiẽsi adũqz che
molto piu letãe ilcui hũor ẽtra pla
substãtia del corpo dela piãta e p
lo fructo: mutila sua natura lhabi/
tudini ouero cõditiõe. Ma diligẽ/
temẽte si cõuiene pñder guardia cħ
illetãe ragũato sopra la terra nõ fu
michi a fiori & a fructi o alle giẽme

delle piãte: ĩpo cħ qllo fũmo e se/
cho: & accieso: & fetido: & trapas/
sa p li porti dẽtro alle piãte: & piu
corrõpe cħ nõ fa il cibo maluagio
secõdamẽte cħ cosi fati fũmi & fia
ti corõpono icorpi de liaiali & di
qsto gia hauẽo hauto expiẽtia nel
le viti socto leqli ĩsermẽti & la palia
& vgusci delluoua filção alle giẽ/
me & a fiori & a fructi: & dleqli mol
te alfructo pirono & alcune si facia
no le gẽme inutili & alcune ifiori:
& sealcũe pduxono alcũe nue: al
ẽto poi diuennono passe & sanza
hũmo & si sechorono: & ĩpo cotal
fũmo nuoce maxiamẽte aqle piãte
che sõ di substãtia tata si cõe elaui
te. & cosi ãcora nuocie piu agllhoĩ
che alle femĩe p lararita del corpo
dellhõ. Impcio che qsto fũmo ĩdi
giesto & ñ alterato puiene dẽtro al
corpo. Et ĩpo cosi corrõpe la natu
ra delle piãte cõe degliaĩali: p laql
cagiõe tucta lherba ne luochi dele
piãte diuelta si dee di psẽte gictar
dallunghi dalluoro: accioche p lo
puzo della loro corruptiõe ñ nuo
chio alle piãte. & cõuiene cħ sapia
no cħ p la medesima cagiõe si deo
no far dalauoratori delle ville ĩpe/
dali ouer fosse di letãme: ĩpo cħ la
paglia & ĩsermẽti & lo stercho oue/
ro letãe sechi ñ acõciamẽte si matu/
rĩo: ma ĩnãzi si corõpono & p lo fũ
mo cħ sie diloro si corrõpono. Ma
facte le decte cose hũorose piu lar
gamẽte si risoluono nelle pti di so
pra & fãnosi piu molli accio che la.

spugnosita loro risudi o giēma di∕fori lūido nāle & maturasi il cōune uol nutrimēto delle piāte & lhūido ouer diostramēto diqste cose:sic cħ le piāte ācora attigōno lhūido sico me fāno gliaīali & ācora qlla cosa cħ mēa ouero porta illor cibo & tu cto cħ nō beāo al mō che beāo gli aīali tuctauolta il beueragio del pa lude simischia nelloro letāe accio∕ chel facia beueragio nelle piāte di ciascūa pte scorref & leloro pte ba gnādo nutrir & mutaf. Ne otraria aqsto pcħ vegiāo acierti villāi ape chiare i lochi di loto cl'euf p ciespu gli & legnie aciese:ipo nol fa mica p le piāte ma fassi p tpaf la duplica ta malitia della terra ipocħ la terra diuien freda & p la fredura diuēta sterile:siche ī cotal mō riceue alcū caldo:p loqle i sēi cħ si gictāo iessa meglio sapigliono:& simigliātem∕te la terra troppo hūida mischiata cō ciener ne cui pori lacq nō si rice ue tira asse & acqsta tpata secheza p laqle si fa piu acōcia a fructifica∕re. Adūq p tucte le pdecte cose e māifesto cħ letāe sia vna di qlle co se leqli spetialmēte mutāo la piāta di saluatica īdimestica:ipo cħ niu nā altra cosa e la saluaticheza del∕la piāta: se nō labōdāte cultiuamē to di qlla:& ācora il sapore del suo fructo ilqle nō e aluso deli hoī con ueneuole: & e decta diestica qñ p lo cultiuamēto il suo sapor si ridu∕ce adilectamēto & vtilita delihoī.& cħ qsto si facia p lo letāe puano ql le cose leqli neliaīali vegiamo adi∕uēire:ipocħ delliaīali idimestici sō piu carnosi p labōdāza del nutrimē to:& son di mlte qlitadi & di diuer si colori p la diuersita del nutrimē to:& il sapor della lor carne e altro sapor che qlli de saluatichi aīali cō uiene adūq ancora che qsto ppor tionalmēte nelle piāte aduegnia p il nutrimēto che alloro si ministra scdo che dice frate Albto & Palla dio racōta che il mōte delletāe dee hauere il suo sugo abōdāte dhūo∕re:& p lo fiato schifare sia riuolto dalla pte didrieto della corte ouer magiōe.& labōdāza delhūof ale∕tāe fara qsta vtilita che se ī esso ha∕ra alcūa spina o semi dherbe si cor rūpano.& e da sape cħ il letāe degli asini e il migliore & maximamēte agliorti. Apsso qllo dele pecore & dele capre & degiomēti:ma qllo dl porco e pessimo.& qllo dlla ciene re e optio:ma qllo de colūbi e cal dissimo.& qllo delialtri vcieli assai e vtile:saluo qlli deliuceli d paludi vñ scriue cassio secōdo che Varro racōta che il colōbio e migliore & apsso e qllo deglihoī: & il terzo ql lo della capra: dela pecora & del∕lasino. Quello del cauallo nō e bo no se nō ne prati:ancora il letāe dū āno assai e vtile & si gienera herba & se piu e vechio fa minore vtilita: ma aprati e vtile il fresco letāe qto allabōdanza del lherbe & il purga mēto del mare secō acq dolci si la uano & purgāo & simischiāo cō al

tre imūditie faranno lusicio delle-tame. Scriue ancora varro chē apsso la villa deono eēr due lochi oue illetame si ricolgono ouer un diuiso indue pti & qllo che nuouo nel luno si dee lasciare infino atāto chē si maturi & laltro vechio sidee mectere nel cāpo: ancora quelloco o mōte o fossa che sia oue illetame si ricoglie e migliore le cui costieř & sūmita cō rami & frōdi sono difese dal sole: ipoche nō si cōuiene che quello chē la terra richiede si sughi il sole. Adunq ipreueduti cultiuatori pcurano che lacqua discorra in ql loco p laquale maximamēte si ritiene il sugo: ācora necolli sidee mectere illetame piu spesso & nel cāpo piu rado alluna sciema laql cosa se obseruera fara nocimēto al lherbe adultiue secōdo che scriue Palladio. ancora scriue Columella che a vno iugiero bastāo. xxiiii. carrete di letame ma nel piano ne bastano dicioto. Et inostri villani mectono piu chē il dopio. Ancora si debono diffare tanti mōticegli quāti i qlli si possono diffare cioe spandere & araf: acioche illetame nō si risechi & poi non facia vtilitade alcuna: ācora si gicta illetame nel cāpo inciascuna parte del verno: ma se nel suo tempo nō si potra gictare innanzi che semini amodo di seme: spazi p gli cāpi la poluere delletame ouero lo sterco della capra gicta cō mano mescola la terra cō sarchiegli & sapi che non e vtile al letaminař troppo in vno tēpo ma spesso & poco per volta. ancora il cāpo acquidoso richiede piu letame chel secco: Ma se nō hara abōdantia dilletame qsto optimamēte entra in luocho dilletāe cioe chē ne luochi sobionosi spargi il sabione & questo fa pro allebiade & rēde bellissime vigne impho che illetame suole vitiare il sapore del vīo ouero chē si seminino ilupini ne cāpi lauorati & nelle vigne del mese dagosto & poi daprile & dimagio quādo saranno peruenuti quasi ade bito crescimēto si mectā socto: E cosi illuoco dilletame igrassono le vignie & la terra. Ma la grasseza dura in esse il piu due anni. Ma nelle pti di toschana gliexpti cultiuatori seminão ilupini itorno la fine di luglio el pricipio dagosto nelle terre cultiuate: o nele stopie o gerose cioe due volte arate cioe intorno atre urbe nel iugiero & cuoprono il seme collerpicie: poi dl mese doctobre colle zappe se tagliono & pongōli ne solchi: Et coloro i qllo co seminano il grano cuoprono. Et qui ricogliono molto bono & abōdeuol grano lastate seguente: ma imelanesi seminano le rauicie ouero rauicieuoli spessi & poi che son cresciute le mectono socto poi che peruenuta al cōpimēto dela sua substātia: & altri cō inafiamēto riducono in abōdāza le terre lequali per loro magreza poco niēte fructificano in questo modo cioe che cauata la

cauata labiada decãpi vimectono lacq̃ p solchi ordiari:ma e meglio se laq̃ e torbida dicorẽte laq̃le īdu ca terra noua sopra la facia del cã do & riẽpiẽdo isolchi vguali il cã po maximamẽte sel cãpo e cretoso: perochẽ se fussi soluto basta la chia ra acq̃ & maxiamẽte cotal bagna mẽto fa p lastate qñ laq̃ sara stata socto irazi del caldo sole:& in q̃sto mõ singrassa mlto cotal cãpo. An cho dicono imelanesi & tucti co muñamẽte q̃sto obseruão che doue egli sideono semīare ilupini chẽ q̃l lo loco haueão seminati nõ solamẽ te essendo grãdi. Ma ẽtdio se allo ro son nati & mlto la terra ĩgrasso no & dicono piu chẽ se alq̃ti di si ba gnino nellacq̃ siche mectino fori bõi giermugli & semino si cõ mão: & arisi la terra molto lãgrassono & q̃llo medesimo dicono dogni ce nere & ĩpero ardono illetãe & con mão il seminano & riuolgono col seme dellino o di q̃lũq; altro seme Et debesi ãcora mectere illetãe ne campi nelle vignie:& negli orti:& agliarbori maxiamẽte di calẽde di settẽbre & p tucti ĩsubsequẽti mesi ĩsino al mese di magio vegnẽte:& nel tẽpo del forte fredo si po sper gesi acõciamẽte. Ancora ne seguẽti mesi del grã caldo si potra spargie re necãpi. se q̃l di medesimo si cuo pra colla terra acio che ne p vẽti si sechi ne p sole. ancora si potra me ctere nele vigne & egli arbori se sa ra molto maturo. Et e dasape che dũ carro di paglia si fanno da q̃t tro ĩsino a sei carra diletãe. & ãco e dasape chẽ vna letamīatura diletãe daiali fa intorno a sei anni la terra abõdãte. Ancora e dasap e chẽ ille tãe sanza aĩali si po far in q̃sto mõ cioe chẽ nela state si gitta la palia o altri strami nelle vie lutose:& nelle corti ouer fossati & in q̃lunq; fosse si fieno & qñ vi sara stato q̃ndici di & sara scalpicciato & molle dalla piogia si rauna & a vno mõte dile tãe dopo alq̃ti di si riducie & fassi lato disopra & cauo aciochẽ lacqua piouana ticeua & qñ cosi sara p tu cta lastate diorato si spge ne cãpi.

¶ Dellacqua che si cõuiene & ma turita delletame & nutrimẽto del le piante. Capitulo. 14.

LAcq̃ del palude cõuenie temẽte matura illetame il q̃le e nutrimẽto delle piã te & bagnia le piante:ma dacq̃ corrẽte di fiũe bagnato nõ si matura bñ nella piãta. Ancora se ne bagnia pche p la sua fredura cõ stringie ipori delletãe sichẽ nõ escie illui ilcaldo ouero lhũido naturale alla parte disopra:similmẽte p q̃lla medesima fredura cõstringe ipori delle radici & nõ le lascia aprir a ti rar il nutrimẽto aloro & q̃llo chẽ in torno alle radicie laua & mẽa via. Et impercio nellacq̃ che fortemẽ te corrono poche o nulle piãte ve dẽo chẽ naschio:impoche nella ter restrita delloco salua & va fuori & nõ rimane altro che pietra dura &

freda nellaq̄le la piāta nō po nascere:ne essere nutrita. Ma lacq̄ stāte riceue in se il fermo razzo del sole & si riscalda & cō q̄llo caldo aiuta amaturare lo letame allaprire dele radici & pululatiōe de semi & maximamēte lacq̄ laq̄le da nugoli discēde i pioue & in rugiada sopra la terra pho che q̄sta cotale acqua e calda & vaporabile. Et impcio q̄lla cōuenietissimamēte si fa palude al lato allo letāe: pch̄ matura p lo caldo cōe decto haueō & p la vaporalitade pmischia cō soctile mescolamēto & donali allegreza & mouimēto de liq̄li si possa leuarsu in vene & pti orgāiche delle plāti ma se lacq̄ dellago ouer delle fonti agiugnie nelloco da paludi cōuiene ch̄ stia sotto il razo del sole pria che si gitti sopra illetāe & cō la terra fortemēte si mescoli & si muoua in tal māiera che p lo mouimēto faccia schiūa & diuēti vaporabile p la decta cagiōe. Et lacq̄ delle neui & delle gragniuole se nō sta ferma lōgamēte anzi che scorra alle piāte p la sua fredura molto mouimēto fa loro: poche ī essa e fredura ch̄ le radici mortifica & che cōgiela lhūido delletāe & q̄sto nocimēto si agieuolmēte si toglie via. Il segnio dellaq̄l cosa e ch̄ le neuose terre poca grāignia ouero herba pducono & q̄lla ch̄ mēano si e matura. Et aduegna ch̄ alcūa uolta lacq̄ si riscaldi pello le imptāto nō si toglie il nocimēto ch̄ fece colla pria fredeza pche fu cosa mortificatiua. Et q̄sto vedēo ne cāpi & nelle terre grādinate. im poch̄ poi ī fra tre āni apēa si riducō al cultiuamēto: ma lacq̄ piouana ad uegnia ch̄ sia freda īptāto si ha excellētia di fredo & ha caldeza & vaporalitade d̄lla nuuola dalaq̄le discēde. Et la rugiada e calda & hūida & dolcie: laquale agieuolmēte si moue alle piāte ouero ale loro mēbra. Tuctauolta la palude diche le decto nō sia sita tropo p̄sso alle piāte: pcio ch̄ la piāta tropo bagniata simpedisscie da cōueneuole fructo pduciere. Ma q̄lla ch̄ mezanamēte si bagnia & alligna & viene: p laq̄l cosa si tiene illetāe ī corte cioe ī mōte cōueniētemēte nella piu alta pte dellorto ouero del cāpo acio chel suō nutrimēto & virtu discēdēte cō la pioua alle radici delle piāte puēga oue per caldo della terra funa ī radici darbori & daltre piāte. Et il suo hūore e sugato dal nāle caldo delle radici: & q̄sto e la cagiōe per che laqua pure magre & ch̄ corrono cō īpeto fano le terr̄ ch̄ bagnono sterili: ma q̄lle de laghi de paludi le fanno grassete maxiamēte q̄n crescono p grā pioue p laq̄l cosa escono del lecto loro & entrāo ne cāpi: si cōe il nilo elq̄le cresce p le pioue che socto legnoctiale discēdono: lequali sono calde & hūide: & īpcio optiamēte bagniono i seminati di q̄gli degypto: ma laltra acqua e graui & āzi discēde dalle pti delletame delle radici delle piāte che in esse

in esse vapori. Et impcio nõ e in tãto cõueneuole nelagi neq̃li e stata laq̃ cħ ha riceuuto medicamẽto p lo cõtinuo razo d'l sole:& ĩpo lhebbe cħ ĩfracidõ nel suo fondo si cõuertono q̃si ĩ natura di letãe p laq̃l cosa ãchora tolto il caldo loro del tõdo de laghi de paludi fa il cãpo abõdeuole & grasso & ha ĩ esso e ffecto & opatiõe di letãe:ũsi al tutto e cõueniẽtissimo nutrimẽto dele piãte illetãe cioe illetãe nella palude ouer padule putrefatta cõ tẽpata hũiditade & mischiato di cõueniẽte stereo. Ma laq̃ salsa eda schifar̃ sopra tutto chel letãe ñ misco li o cõ le piãte ĩpo che q̃lla e desecatiua & adustiua & al postutto cõtraria al pululare & metter d'le piãte & aduegna cħ greza dalsale sia fratta nel hũido aq̃o ĩprãto col caldo del sole si conuerte iu agreza & amaritudĩe & cõtale nutrimẽto al postutto le piãte schifano & simigliãtemẽte ha ĩ se ũaltra potẽtiõale secheza p lariatsa terestrita del sale & p q̃sto cõtrae ipori d'le piãte tutta hedisecca illetãe ĩtali mãiera cħl suo hũido nõ po soffocar & uscire fuori nel cibamẽto d'le piãte & ãcora laeq̃ d' metalli le q̃le scorrĩo p le miere o cħ p le uene & vie de metalli lõgamẽte discorrono nõ sono cõueneuoli po cħ p la nã d'l metal lo piu tosto rodono cħ bagnio le pti dẽtro d'l rame & d'le piãte adũque laq̃ maturi illetãe & laq̃ de paludi & racola delle pioue & d'le rugiade & si q̃lle ñ po hauer si toglia laq̃ del lago lũgamẽte socto il sole scaldata & se ãcor q̃lla ñ e pochia ta sisi p̃nda laq̃ d'le fontane ouer de fiumi cauata fortemente mischiata & soctol sole scaldata.

¶ Della vtilita dellauoratori & cauatori. Capitulo. 15.

I Arare el cauar̃ gieneralmẽte sãno q̃tro vtilita de liq̃li lũa e p̃riamẽte d'la terra la scda e il suo regimẽto la terza e il meschiamẽto de cãpi ĩsieme la q̃rta e il suo cõpimẽto & ãcora il suo purgamẽto d'le spie & dellherbe ĩpcio chaltrimẽti ñ fructificarebe il bõ seme acõciamẽte:& adũq̃ p̃ria di necessita daprire la terra & ĩpoch altrimẽte ne riceue ĩseme cħ visigictão ne q̃li cħ ha ĩse sufficiẽtemẽte mãda fori & impo ɔuiene cħ sapra la terra in ogni mutamẽto di piãte q̃ñ ĩ saluatichiza in dimestichezza si mutão p cħ la saldeza d'la cortecia disopra facta p lopeso dela terra medesima & p solchi alpiciamẽto d'glihoĩ & de le bestie & p la pcossa dele vẽtose pioue & discorrimẽto q̃lla ĩpe discie o cħ ñ riceue ĩse difuori o cħ d'le sue pti dẽtro alcũa cosa mãda fori dõde la piãta ficta ĩtesta giermuli o si muta dũa dispositiõe ĩ altra p la q̃l cosa ɔuiene cħ la terra si rõpa o cola vãga colaratro similiãtemẽte sella nõ sara agualiata non mutera ben la pianta ma forse ĩnãzi cotrompera vna in lei le contrarie dispositioni. Cõciosiacosa che

qllo cħ nela pte disopra dela terra plo suo peso & scortiméto dhũore uada dẽtro nelleteriora dela terra & la terra dentro a due o tre diedi piu grassa che dallaro disopra & ĩpo si cõuiene qlla disocto leuar suso & qllo di sopra mãdar disotto p larar & p lo cauare acio agualiata la sua uirtu ĩ altra virtu deũita muoua la radicie dele piãte & le facia abõdare ãchora il bẽficio de razi dl sole toca la cortecia disopra Ma cõciosiacosa che niẽte ritẽga diuiẽnana & plo ritornamẽto si cõserua uelli parti disocto dela terra. & qsto si fa vguale quãdo quello disocto si pone disopra & e conuerso. Et molti altri aguagliamenti della uirtu della terra si fanno per lo cauar dlla terra & plo arare: ãchora di necessita il mescolamẽto ĩpoch da ciascadũa pte nõ sõ mescolate ñ sara pprio loco dela lor generatiõe sia mescolato & ñ si po far mi cha ql cãpo sia vgualmẽte & hũido & vgualmẽte seco & vgualmẽte fredo & vgualmẽte caldo si nõ si fa p lo cauar il rũpimẽto e necessaria p la sua subtilitade ĩpoch se ñ sirõpe nõ si soctigliera ñ sara cõueneuole cibo & materia dele piãte p laqlco sa cõanda il maestro dela gricultura palladio cħ nel tpo dela terra e lotosa ñ li deba arare. ĩpoche allora ñ si riducie a posare ne il tẽpo dl tropo seco e cõueneuole alaborar ĩpoch le grã zole ñ si diuidono nel tẽ po nelqle un poco la terra e bagniata & nõ ha tãto dhũore che le sue pti ĩ se sitegnio ĩpoch allora ppriamente si rõpe & fassoctiglia & acõcia & adacta asemi & alle piãte p le ĩducte ragiõi p qsta cagiõe gli huoĩ amaestrati expti nellagreculura cõandono cħl crudo cãpo sia tre o qtro uolte arato & dicono cħ ciascũa delle tre o dele qtro araturepportiõalmẽte dia a fructi la qtita del suo nũero acio cħla scda aratura agiũga laltra pte de fructi: & la terza la terza: la qrta la qrta. & nõ uae piu oltre ĩpoche basta pch qtro arature e assoctigliata la terra & apechiata a cibo perqsta cagiõe cõandono gli expti in agricultura cħ le grãdi zolle si rũpino cõ gran martella: pche altrimẽti si cõe decto hauẽo nõ e cõueneuole ala generatiõe dle piãte. Ma qllo che dicono dle qtro o tre aratur si varia scdo la qlita del cãpo cħ si lauora. ĩpo cħl cãpo forte & tẽace & strecto & dimal vagie herbe ripiẽo: nõ si lauora adamẽdamẽto & sotigliamẽto se nõ per qtro arature basta ouer due o tre ĩ tuctol piuo p la ql cosa ãchora comãda palladio che la terra si cõsideri: ĩpoch se la fatica auãza lutilita dl fructo e abãdonarla. Ma il fructo auãza il merito dela fatica dice cħ da soprastar al suo cultiuamẽto: ãchora son cãpi iqli ñ arãdo ma cauãdo si tẽpano: & qsti sõ qlli lagrasseza deleqli e nel fõdo oue il vomere dellaratro nõ po agiugner: ũde a qsti cotali si cõuiene dar

uiene dat & agiugnere la vága per cħ piu ꝑfundamēte solca la terra coluomere dellaratro:ípoche ꝑ li villái se trouato & cognosciuto cħ lhumore de la pioua mena giu cō seco la grasseza d'lla facia disopra della terra i fino a dieci piedi q̄do nel ꝑfundo discēde. & anchora si cōe vegiamo gliaíali cħ dimorão ĩ acqua gliquali socto la terra ꝑfun/damēte si generano nelaghi sutet ranei sono uenenosi:ípocħ nō há/no niēte dilucie & ꝑche sō nutriti dispessi vapori cosi áchora q̄l grasso che nel ꝑfūdo della terra e nascono nō e cōueneuole & e grasso & fredo. & alcūa uolta nō e leuato alla ꝑte disopra & dala lucie del sole percosso & soctigliato & dissoluto & diuēti si spirituale per laq̄lcosa agiūgeſ ale radici & semi possa cō spirito vaporabile & adactar si agliusi d' lauoratori. Ma nō ogni cápo si caua & ara. & percio q̄ñ gli átichi homini degypto prĩeramēte distĩsono il cápo cōsure di geometrie dissono che q̄tro generationi erēo necápi neq̄li le piáte per cultiuamēto si dimesticão cioe il satiuo .i. acōcio a seme: il cōsito cioe iarborato: ilcōpascuo & il nouale: ma da q̄sti q̄tro solamēte li due cultiuorono cioe il satiuo & il nouale: ma & chiamauano il satiuo q̄l cħ semi naua cōtinuamēte ciascūo anno o piuvolte ĩ vno medesimo áno. & il nouale apellauono quello cħ di due áni o di tre o di q̄tro o di cinq; o forse d' septi áni lño si riposa & q̄sti cotali cápi comádano cħ si cauassino & arasino ꝑ le cagioni leq̄li diceo: ma il cōpascuo el cōsito co/mádo cħ nō si cauassino & chiamauano q̄llo cōpasco ilq̄le ꝑduceua prato impastura deglianimali & il consito chiamauono quello cħera inarborato darbori & saluteuoli fructi alluso dellhuomo. & inniuna maniera cauauono il cōpascuo cápo ne il cōsito: áchora se nō forse vn poco intorno leardici & non mica ĩ ogni loco delcui cultiuaīnēto per ĩnázi direōla ragiōne: ma q̄ basta dire che il satiuo & nouale cápo sono da cauaſ & da arare pero che ĩ altro mō isemi nō bñ sapigliano ĩ loro per le segnate cagioni.

Della coltura del capo lauoratiuo. Capitol. 16.

IL cápo satiuo & il nouale si diuersicano nel cultiuaſ & nello araſ ĩpero che il satiuo ha gráde & abondeuole virtude di fructi ficar ĩ táto che se cōtinuamēte nō e macerato nel pro abōdare ĩ bructura di piáte diuerse ilq̄le poi sanza grá fatica nō si potra coregiere. O forse abōdera ĩ hūore in tal maniera che esso hūore tropo abōdáte annegera la virtu de semi: & se sara abōdáte in tal modo cħ la bōdáza del ladulteriné piáte si tema: si semini continuamēte ogni anno: o forse piu volte nelláno. impoche cotale cápo e caldo & humido & dispo

sto al caldo sole:ilquale discēdente dallequinoctiale mecte il calore nella terra sufficientemēte apullulatiōe de semi:impero che il calore del sole mescola insieme le cose disocto con quelle disopra a generatione di quelle cose che nela terra nascono & impero q̃do il calore del sole lieua in alto lhumore disocto d'la terra nela facia disopra nel cāpo diuēta cōtinuamente il cāpo caldo & hūido & e quello campo semp̄ di pōderosa terra & di bona mixtura & dagieuole cultiuamēto & con poca fatiga rēde grāde abōdāza di fructi & q̃llo ꝓpraimēte si chiama cāpo satiuo ma q̄n uincēdo il calor del sole lūido leuato su del ꝓfūdo nō mescola insieme il cāpo ma molificāo & poi si cōsūa. Et q̄n il sole disecha & cōsūa molto ouero dellhūor ch̄ lieua in alto diuēta allhora il capo poluerosо & sabionoso & salso & pessimo ilq̃le nō riceue bōta per cultiuamēto āzi si riduce per secheza in solitudine. dherēo oue niūa piāta po riceuer matamēto a bono vso. Et āchora se sara tāta la debilita del sole ch̄ d'l ꝓfōdo della terra nō si possa niēte leuar ala sua cortecia:anzi cōtinua mēte si cōstringa el cāpo per la frigidita mortificāte deloco q̄tūq; il decto cāpo si cultiue n̄ rēde il fructo dele piāte saluatich īpoch liar bori dele selue ī molto grā ꝓfūdo dirizāo le radice doue e el caldo sumāte perlo cōstrigimēto d'la crosta dela terra ne puo a tāta profūdita agiūgere el semiar ne larare. Et īpcio cotali cāpi nō si chiamo ne arabili ne satiui poch tutte q̄ste cose le q̄li nascono nela facia disopra d'la terra:nascō de uapore ch̄ giūgēo nel ꝓfundo disocto alla facia dela terra. Adūq; il satiuo cāpo e octio elq̄le tocāte & giōgēte col uapore disopra e caldo & hūido & ala facia ouero cortecia molle ouer morbida & porosa & elq̄le e agieuolm̄te acultiuare & abōdeuole ne semi ch̄ ī lui si gittāo & q̄sto e da māgiare p similitudine del caldo de bagni:ipcioch se alcūi ī q̄sto nō tēpato caldo ch̄ si moui lhūido ma ch̄l nō cōsūi:usera il naturale humido mischiato collūido cibale plo suo corpo sispādera & distēdera le sue carni & īgrasseralle:mā se vsera distēpato caldo expirera fori lo suo hūido & distrugerasi & diuerra magro il corpo p laq̄lcosa dixe Palladio maxiamēte esser da elegiere il cāpo atso & raro ratificato p lo caldo n̄ sia dissoluto & singrassato d'l molto sp̄ūal hūido alla cortecia & tracto:& riuolto. Dice āchora che scdo a q̄sto e ilcāpo grasso & spesso ipcio ch̄ se spesso si po sottigliar & disecare p larare & alhora diuēta cōueneuole al grasso & allo spesso & aduegnia che cō fatica si lauori n̄ dimēo rispōdera secōdo la volūtade nō negligēti lauoratori. Et cōciosiacosa ch̄ q̄ste due dispositioni si trouio piu tosto nel cāpo cultiuato

uato cioe grasso & raro mezanam te si cõsa piu vignie ĩpcio chelle vi ti sono di legnia rado & nõ posson cosi del cãpo spesso figur: ãcora le vignie hãno bisognio di mlto cal do: p laq̃l cagiõe ale viti ñ e ouene uole la terra spessa laq̃l ĩpedisscie & nõ lascia giũgnere ale radicie al ca lor & hũor ma il grasso & lo spesso e piu cõueneuole alle biade leq̃le ricchiegono il terrẽo sodo & il ci bo p la secheza & dureza del grão ma il tropo magri & melãcõici ter rẽi p la secheza nõ sono alle biade cõueneuoli. Ma ãcora alle vigne ĩ pcio che hãno hũidita ricalcata & cõstricta nella loro pximana pfun dita: & a q̃sta hũidita poco spira & escie fori nõ forse dal pfundo alla gñatione degli arbori & a fructi di tali arbori o son nessiuni p la fredu ra o sono scõueneuoli & nõ matu ri. Et ĩpcio le piãte nõ si dimesticha no ĩ cotal terra. Ma q̃lla che p trop po caldo e seca sopra tucte laltre e pegiore: ĩpcio cħ e abãdonata & a priuata nel pfundo & nela cortec cia ĩnellũido. Et impcio q̃sta cotal terra si chiama hermo: ĩpcio cħ es sa e tornata ĩ solitudĩe & nõ pdu cie cosa alcũa p lo ardore ouero ar sura & salsugĩe del sabiõe se nõ for se herbe mlte minute & seche gña te per alcũo poco di vapore dalcu no tẽperato tẽpo p laq̃l cosa lo pri mo agricultore Palladio dice che q̃lla e la pegior gñatione da terra laq̃le e ĩsiememẽte secha & spes sa & magra & fredda per la expira tione ouero vsamẽto del caldo.

¶ Del medicamento del cãpo ac cioche sia da lauorare. Cap. 17.

EGlie cosa manifesta cħ sono alcũi cãpi in se ste tili & ĩfructuosi p frede za o p hũore iquali nel pmo cultiuramẽto si medicão & in loro poi optime piãte crescono & allignano & maximamẽte biade. in cotali terre si dee mectere nella freda terra largilla cauata: impero che per largilla la terra freda ricea ue abõdãza impoche largilla e cal da e seccha: & happrieta masculi na. Ma la terra e freda & humida: impercio chel freddo inducie lhu mido & q̃ñ il caldo secho si mis chia allhũido & al fredo si fa un tẽ peramẽto & allhora q̃lla terra tãto dura abõdeuole quãto sta che per allegamẽto di piogiã nõ senescoli fori largilla: & allhora le piãte ven gono a merito. Et muta la pprietã de delle saluatiche pprietadi nelle dimestiche qualitadi: cosi nella q̃ tita de fructi come nella qualita. Et se la terra e secha & amara gia mai nõ riceue medicamẽto: imper cioche cio cħe incotal terra si puo mectere si conuerte in arsura: & in salsugine & secheza: per laqual co sa nelle fauole de poeti si narra cħ la terra grido a gioue lamẽtandosi dello incendio di Fetonte: & non del stillicidio di Saturno: sapien

do che la malitia laquale aduiene per lo fredo sipuo tẽperare ma nõ larsura chaduiene p la secheza del la salsugine. Et similiãtemẽte se la terra e poco adbõdeuole p hũore alcun tẽperamento riceue impercio ce si caua con fossati per trauerso aquali prima sciẽdeil superchio humore & poi schola & va fori del campo & allhora riceue tẽperamẽto: per laqualcosa tucte le fosse de campi fara deriuare & discendere a vna fossa magiore & piu china o uer bassa per li aramenti atrauersó facti & fosse. Acioche p la piu chinata & bassa il campo si mũdifichi dal superchio humore. per ql modo per loqle etiãdio si li mutãmenti & iuotamenti curano i corpi degli aĩali dalhũore solamẽte: & non dalla qualita i fermati. Perche sicome qsta e doppia cagiõe dinfermita nel corpo dellanimale cioe o p qualita o per humore inferma: cosi etiãdio e nel cãpo. Et impercio qdo la terra e sterile solamẽte perchel freddo vincie studi il villano dispergierui largilla laql muta & altera tal terra ma se per lhũore ad uiene la sua sterilita ouer poca abõdanza studi diridurla al cultiuamẽto cõ quelle cose che lauorano per lo modo delle fosse decte disopra: ma la terra che gia cosi abãdonata & priuata & arsa e terra disperata sanza sperãza: tucto si cõe il corpo dellaĩale morto e ĩgenerato. Adũque per questo modo il satiuo cãpo e altato al dimesticamento del le piante & maximamente nel cultiuamento delle biade perche del le vigne si dira didrieto quãdo del campo consito tracteremo. Et impercio in cotali non optimi campi iquali hanno mestiero di molto & continuo medichamẽto diligẽtemente sono da obseruare li tempi del cultiuamento & del seminare: nelle terre frede si conuiene seminare primaticcio nel primo tẽpo del lautumno. Accioche la pianta habia riceuuto alcuna forteza: impercio che se troppo debole peruerra alla fredura del verno morti ficherassi nel giacere & nõ fructificherà. Et questo maximamẽte e in quello campo elquale etiamdio e seco col freddo. Et impercio se allhora nõ sara per tẽpo cioe primitiuamente seminata non hara forza contra il verno la magra & tenera pianta. Ma nel caldo tẽpo sidee indugiare & cosi nel grasso la sementa quãto sipuo innãzi il freddo del verno: impercio che se intal cãpo innanzi cioe primitiuamente si seminera abondera cotal semẽte in herba. Et quãdo il substantiale humido hara posto nel herba nõ hara nel tẽpo dela priauera vñ pducaisemi serotini: impero che la sua semẽta nõ riceue nel fredo del verno alcuno nocimẽto. Pero chel seme e messo in cãpo caldo & grasso & in cotal maniera po riceuere lesiõe dal fredo dl verno. Et allora

sopraueg niẽte

sopravegniēte ilcaldo della prima uera formera di se molti semi & ꝓducera fructi in grandissima abondanza. Et simigliantemēte e da cōsiderare ne molti freddi & humidi lochi cioe cāpi equali son posti intorno amarine & molte paludi: imperoche questi cotali nō si conuēgono seminare nellautūno: imperoche tropo si bagniāo di freddo humore & la farina de semi si dilaua & piscie siche nella primauera diuētono vani & nō fructificano. Ma seminati nella priauera hāno molto humido abondante & vaporoso. Cosi p lo terreno & natura del campo: come etiādio per li luochi dapresso. Et quādo il calore del sole sara cresciuto tosto crescono & fructificāo: & il segnio dicio e che noi vegiamo fructificare optimamēte cotali cāpi nella seccheza de tēpi laquale impedisscie glialtri cāpi: imperciochе la secheza del tēpo cōiuncta al troppo humor del cāpo gienera temperamēto & rende abondāza li fructi per laqualcosa ancora diciamo che cotali cāpi diuētano abondanti per seminarui faue ouer lino se alchuna volta nō fussero abōdeuoli ouero sterili īpcioch cotali cose diuelte dale radici tēperano la sua supflua humidita p laqlcosa lo studio del cultiuamēto sia itorno a cosi facti cāpi acioche p racolti & alzati argini īpedisscono labōdeuole ritornamēto dellacque acioche nō copra la corteccia della terra & per li fossati nelle stremita & termini de cāpi apti mecteno fori & sisscolino quel la humidita che gia vi fia disscorsa o per pioua venuta. Ma la terra laquale e diuenuta diserta & sterile p lunga arsura & seccheza in nessun modo secondo che e decto curare si puo impho che la sua radeza nō ritiene lhumido de el pioue & la secheza consuma le rami che visime cte & la innata maritudine impedisscie & disturba il nudamento de semi o delle piāte & spesse volte troviamo sopra cosa facta salsugine vna certa corteccia laquale per allagamēto di mare vi fu posta & menata o che forse qui longa putrefactione dherbe egienerata: impcio che ifiumi che corrono in mare tirāno con loro moltitudine di terra laquale radano & lieuano delle buone terre leqli quādo sara gionto al mare per innundatione e gictata sopra la salsugie dellar iua & mētre che questo aduiene cōtinuamēte per longo tempo cotale corteccia di terra e abondeuole in che fructi che nō fichano: nel profondo le loro radici. Ma le piante che ficano leloro radici in ꝓfondo gia nutrire & impcio cotal terreno mena molta abōdanza dibiade ma in esso o nessuno arbore nasscie: se alcuni vi nascono molto picholi sono. Et el segnio di questo e che noi veggiamo che imari iquali d ue volte el di naturale spandono for

& ritirano dētro: allato alle riue hauere cosi facti cāpi: ma imari chi stāno fermi allato a suo liti son sterili.

Della cultura del cāpo mōtuoso & vallicoso. Capitulo 18.



Campi iquali sono nelle pēdici demōti situati spesse fiate sostēgono secheza & magreza impercio leualle sono grassissime & le pēdice de mōti sono aride per laqual cosa lepiante non si dimestichano bene in essi per cultiuamēto & ancora per che cotali lochi comādono cultiuatori che si solchino per trauerso acioche ne solchi stia la ritenuta grasseza laquale discorrera con la ruina se il solcho discēdera diricto per laqualcosa si fanno anchora ritinitoi ouero ciesali per trauerso dinanzi al campo acioche la terra nō scogli giu poi che sara arata ma certi compiu soctil īgegnio seminano questa cotal terra non arata ma dura & poi che seminata la terra la rimbochano sopra isemi o con laratro o con la zapa o con altro strumento & nō larano se nō vna fiata & nō tirano inessa le graue zolle impercio che spesso cō la ratro si rompessi & tritassi andarebbe tuctauia & scorterebbe tucta alla valle con la pioua laquale discēde cō impeto della sciesa ouero pēdio del monte & perirebe quel chi seminato adūque incotal campo debe essere il seme soctile & nō bono si per diffecto del cultiuamēto & si per la impossibilita diritinere la grassezza & lhumore per liquali isemi nascono & mecteno: & impcio ancora illetame non si pone in mōti socto terra ma disopra si pone acioche laterra amossa nella pte dētro per lhumore & imperho non discenda nella valle ne si spargie ācora illetame vgualmēte nelato del mōte per tucto ma piu ad alto sispargie piu delletame & secōdo chi egliua opera piu senemette meno: impcio che le parti disocto per lo discendimēto degli homini diuengono grasso: ma quelle disopra si li priuano della grasseza p al lagamēto ma quelle cose desopra si pon piu letame oue & piu delhumore si dilaua. & men nel locho al quale piu deletame p alligame di pinea si traporta sifa vna certa aghuaglianza di temperamento ma piu cōueneuoli fructi sono quegli de monti che quelli delle valli impho che lauerberatione del sole e magiore al monte & lhumore tēperata obedisscie piu tosto alla digestione & essi lochi del mōte son vaporosi elquale vapore aiuta elmaturātecaldo. Adūque per queste cose e da cōsiderare che qualsique piante hāno ifructi odoriferi & caldi & secchi queste cotali piu e conueneuole di piantare & seminare ne monti per la secheza & caldeza delluogho. Ma qualunque piante hanno ifructi sodi & humidi e piu

di e piu cõueneuole di porle col se me nelle ualli che ne monti per la q̃lcosa iuini & le cose odoriffere sono megliori ne mõti. Et nelluni uersita & generatione delle biade la uena meglio cresce & fructifica chel grano o le segale. Ma il grano lorzo & la segale meglio nascono & fructificano nelle ualli & per la sodeza deloro granegli. Et e da sa pere che nel cãpo della ualle e di necessita che si faccia vn gran fossato nel mezo della ualle. Et molti altri picoli cha esso distẽdono p̃ liquali limpeto dellacqua escha & corra fuori. Accio che icorrẽti che vengono del monte nõ cuoprino & submeghino isemi che son nella ualle gictati. Siche cultiuato il cãpo in cotal maniera mecte ne semi & nelle radici dimestico nutrimẽto & po allhora la pianta diuẽta dimesticha quãdo si tẽpera il satiuo campo secondamẽte che decto. Et impercio cõciosiacosa che essa terra sia ventre & madre delle uegetabili cose si cõuiene che essi semi riducti a cultiuamẽte mutino secõdo il campo le loro dispositioni: ĩpercioche digiestiscie il cibo & fallo collerico flemmatico o sanguigno, & poi p̃ le dispositioni del cibo si muta il corpo & la substãtia delle piante; impcio che si come pellarte del medico il vẽtre acquista laudabili dispositioni & allora cõuerte il cibo el corpo a laudabili dispositioni p̃ cultiuamẽto: ilquale ludabilmẽte disposto: Anchora le piante acquistono dispositioni laudabil. & ãcora vna medesima operatiõe e intral parto & le matricie & intral campo & la piãta impcio che bẽche lo spma masculino sia operatore: ilq̃le si cõe artifice muoue & forma il parto in molte cose sequita la dispositiõe della madre & della matricie ma ne cãpi & nel le piãte q̃sto e piu cħ nela matricie & nel parto impercio che ne le piãte propriamente non e il maschio & la femina, ma queste uirtudi sono permischiate ĩ quel medesimo per la qualcosa la dispositiõn della terra e tucta quella laquale muta la pianta o alla dispositione dimestica o alla saluaticha.

¶ Della cultura del campo noua le. Capitulo. 19.

Il campo che de gli antichi saui si chiama nouale e di due maniere. Luno e quello primamente ridocto al coltiuamẽto Et laltro e q̃llo elq̃le bisognia direddire a suo cultiuamẽto interpostiui certi riposi: si come quel cãpo il quale semiato due anni riposa nel terzo ouero ne q̃rto ouero nel q̃nto: o nel sexto o nel septimo: imp̃cio che infino a questo solamente hauemo trouato che diuersificano iriposi de campi. Et il nouale il quale seminato uno anno siuuol riposare piu o due o tre o piu si che

forse si uuole riposare.x.anni p lo certo e reo & non risponde al cultiuamento & a volũta della fatica del cultiuatore. Ma lo studio che sa nel cãpo dlle cose nouali lequali or son ridotte al cultiuamẽto e lo stirpamẽto de saluatichi stirpi:le radici dequali se non si stirpão tucte sugano lhumore del cãpo & nõ lasciano esser nutriti e semi ne debitamẽte uiuere & appigliare: per laqual cosa ãchora si comãda chel campo non si semini di diuersi semi acioche lũo nõ riarda ouer di sechi laltro atrrahendo el nutrimento & extirpati quegli si semina il campo. Et propriamẽte per cagione della nõ cauata & tracta uirtude della terra laquale cõtrasse & a quisto per lũga putrefactione i essa di diuerse herbe & sterpi e abondãte lungamẽte & senza ietãe o uero cõ poco letãe: & dopo q̃sto cõuien che gli si dia illetãe se gli ne dee star abõdeuole:& se nõ e grassissimo gli conuien fare alcuna interpositione spetialmẽte le seminate piante cõ la substantia del lherba o della paglia o cole radici si diuellino impercio che tracta la grasseza & la virtu del campo è di necessità chl nudo cãpo soppõga al sole,il tezo ol quarto anno per lo calore & lume delquale riceua virtu di germinare:o come gli he be nella prima semẽta : impercio che lo spirito uiuifico della pianta quando sattrahe per li semi & p le piãte la terra rimane abandonata dallhumore & spirito uiuifico. Et riposfata per determinato tẽpo si riuocha & riducie a cãpo dacapo: si come la virtu della conceptiõe si riuoca & riducie col vẽtre per riposo intra lun parto & laltro. Onde e da sapere che alchun campo ritorna piu tosto che laltro secõdo chel cãpo si troua piu & mẽo abõdeuole & caldo & humido grasso & poroso:questo dimõstra el suo nome medesimo:Impcio che cãpo che sapella nouale e quello elqual ritorna alla principal virtu rinouato p riposo. Onde lopere di tucti ephilosophici testimoniano q̃ste cose:impercio che quelle cose lequali si fanno cõ fatiche & cõ tucta virtude & sforzo se nõ prendono ristoro di riposo che visinterponga se dissoluono & corompono. Adunque qualũche campi cõtinuare le semente fructificano cõtinuamente riceuono rinouamẽto dal cielo & dal humore deloro principii:daquali ristorati sempre possino pullulare & mettere & percio continuemente si seminano. Ma qualunque campo nõ solamẽte e di cõtinuo humore bagniato ma etiamdio e copto di quello p la magiore parte dellãno:cioe nel verno & nella primauera quando i semi deono pullulare & in ellautũno quãdo e daffare la sementa o elie copto & di tropo hũore fredo e grasso bagniato, questo cotal cãpo dagli

po dagli homini degypto iqli pri mieramente distisono icāpi e chiamato subuiene ouero cinulento & quel cotal ne e nouale ne e satiuo: impero chi nellastate q̄do si secha nella parte di fuori cioe nela corte cia si fende il loto che e disopra di gran fēditure: p lacq̄ freda & grossa che lhauea copto nella parte di sopra d̄l suo loto: & q̄sto īpedisc ie il pululare delle buone piāte. Et se alchune anchora ne nascono ī tal cāpo rimāgono saluatiche. Ipo chi diuēghono amare ī sapoř pla grassezza. & fredeza & crudita del humore. Et ancora sarāno priuate di seme & di fructi p lo diffecto d̄l so ctile hūido dalq̄le si cagionāo isemi & fructi. Et anche p chel tēpo delastate nō acto apululamēto de fructi ma amaturamēto & secchamēto: & impercio di q̄sto cotal cāpo dicono gliagricultori che e da bādonarlo: ipero che ī esso nesūa pianta si puo mutare di saluaticha acōueneuoli ꝓprietadi apiāte dīestiche: anchora dixono gli antichi cultiuatori chi e vnaltro cāpo chi si chiama vligioso del q̄l ragionādo dixono che nō si poteua ridure ad cultiuamēto. Et q̄sta e la lugie secha laq̄le cōtinuamēte tien secheza & e secchita poluerosa: & q̄sto e q̄llo elq̄le a natura derēo idest di diserto. Et impcio cōciosiacosa chi nō habbia le parti sode & cōtinue nello correcia nō redicherae ī esso ne fiorira ouero fructifichera alcuna pfecta piāta: impero che la piāta richiede luogho di salda & soda cōtinuita nelquale si radichi & fiorischa & meni fructo īpcio che nella vliginosa tucta la parre disopra e poro & quel che e nel fondo de sotil hūore euapore fuori & nō si ritiene alcuna cosa nella parte di sopra laquale si riuolga indrieto & stia ferma: & la pianta perfectamēte si fermi di q̄lla: & impercio pchi tal cāpo nō riceue la piāra nō si po a queste cose dirizare p aramēti & fosse. Acio che ī esso si faccia alcuno dimesticamēto di piāte. Et impercio si giudichi desser dabādōare & ridurlo in piscine & laghi. Et le cose lequali sono decte dela terra cioe dināzi dalla terra vliginosa suono parole di frate Alberto Ma altri dicono che la terra vliginosa e quella nellaquale sempre ha humidita delaquale nō si po rimoue dicēdo che la vligine e humore el naturale della terra chi mai da q̄lla nō si parti si come accidēte insepa rabile & da nō potersene rimoueř & in questa opiniōe par chi sia Palladio elquale dice chogni grāo ne la vliginosa terra dopo le tre semi naturale si muta ī generatiōe di segale impercio chi cotale trāsmutatione per superchio dhumidita inanzi che per supchio di secchita prociede: & ī molti altri luogi sente q̄llo medesimo Palladio. Et cōlui si concorda Varro & Isidero & quel medesimo Alberto de ꝓprie

tatib⁹ tertī nel libro.xiiii.de agro: & altri molti iquali di questa mate ria tractorono.

¶Del tempo & modo darare & di stirpare le male herbe.Ca. 20.





Campi grassi & sechi ne luochi aridi del mese di giennaio & di febraio si posson rompere & arar Ma ne luochi temperati & humidi del mese di marzo & daprile cioe quādo la superflua humidita e cō sumpta & la terra e gia peruenuta adgualianza intra lhumidita & la secheza di ql medesimo mese daprile & di magio igrassi cāpi iquali lungamēte tēgono lacqua & anchora si fendono quando harāno meste tutte lerbe & illoro semi nō siano anchora fermati & per maturita indurati.Et isechi dequali primieramente dicemo si possono la secōda volta arare del mese di giugno & di luglio:la secōda volta sa ranno icāpi humidi iquali dicemo che del mese di marzo o daprile o uero di magio si doueuano rōpere o uero fēder ↄl mese dagosto gli hūidi cāpi se ariola seconda volta:ma isechi la terza volta.Del mese di septēbre se farera la terza volta il grasso cāpo:& qllo elquale hara per uso di tenere lhūor ad uegna che nel humido āno si possa lanzi terzare.Et i q sto tempo el cāpo humido piāo & fortile ouero magro si semina & arar & imagri oliui cioe cāpi posti a pēdio ouer monticegli sono da arar & seminare nel tēpo presente.Anchora ibuoui si giungono meglio al collo che nō fanno al cāpo iquali nel volgere retēgha il bifolco & & sospigha & moua il giogo:acio che illor colli si prēdano alchuna lena compiuto il solco.Et nō dee esser il solco nellarature secondo chi dice palladio piu lūgo di.c.xx. piedi.Ma secōdo lusanza de cultiuatori di lōbardia di romagnia si distende il solco fino a.cc.piedi & piu oltre:& lacretosa terra si dee arare

arare piu profundamẽte che la soluta: & anchora e da obseruare & guardare che in tra solchi nõ si lasci terra che non sia mossa & lauorata: pero che le zolle tucte si deono con lido labri cioe ferri cõ due penne ouero martegli o zape dissipare & rompere. & cognoscerai in questo modo sia mossa tucta la terra se atrauerso per gli solchi mecterai vna pettichа: laqual cosa facta spesse volte sommouera i bifolchi da q̃sta negligẽtia. Anchora e da prendere guardia che nõ sari il cãpo il quale spesse volte sia dopo lũgi bagniato di piene leggieri. impoche la terra laqual si lauora quãdo e lotosa nel cominciamento: si dice che per tucto lãno non si puo lauorare. & quella laquale e legiermente bagniata disopra & disocto e secha le sarara allhora si dice che diuerra p tre anni sterile: & impho il campo mezanamente bagniato in modo cħ nõ sia lotoso ne arido si dee fendere & rõpere: & sel cãpo e colle si solchi ĩ trauerso p li lati: laq̃le forma & da seruare allhora che riceue il seme: & se vorrai aprire icãpi nõ lauorati cõsiderarai sel cãpo e hũido o seco o se glie vestito di serue'o di gramignia: o di spine ouer brõchi. Se sara hũido si dee asciughar cõ cõdocti di fosse da ogni parte. Ma q̃li sono le fosse apre ad ogniuno e noto le cieche si fanno in questo modo: cioe che primieramẽte si fanno i solchi p lo cãpo attrauerso dalteza di tre piedi: poi sempieno di pietre ĩsino al mezo ouer di ghiaia & di sopra saguaglia con la terra. Ma icãpi delle fosse richiegono vna fossa che sia manifesta: alla quale achina discorrino: & i cotal maniera lhumore senettarra fuori & gli spatii de cãpi nõ perirãno: & se nõ hauesse pietre cuoprasi di sermenti: ouero di strame: o di certe verghe & q̃ste cose aconciamẽte si fanno del mese di Marzo & anche negli altri mesi secondo lhũidita o uero secõdo la q̃lita de la terra cõsũpta: & sel cãpo e boscato si si dee cultiuare: & stirpati li arbori p̃ria o uer diradatogli: & se glie pietroso



si potra purgare & guernire racolta per molte prati la multitudine delle pietre: il giuncho & la gramignia & la felcie si vincon con larare spesso.

Della seminatione in commune. Capitolo vigesimo primo.

DElla natura & virtu de semi gia e decto p adietro. Ma qui e da atēdere come il seme contiene due cose lũa delle quali e la virtu formatiua laq̃le ha dal cielo col caldo & con lo spirito. iquali strumentalmēte seruono alla virtu formatiua. Il caldo degierēdo & diuidendo & soctigliando: ma lo spirito portando & menando: la seconda cosa cha il seme & la substantia formale: laquale mischiatoui lhumido riceue la formatione & figuratione nella piāta & delle sue mēbra. Adunq̃ e da atēdere in ogni seminatione cħ il seme si sparga & semini quando dal cielo ha magiori adiutorio: & questo e allhora cħ glie aiutato dal caldo & dal humido & dal viuifico lume del sole & della luna insiememente pcio che la luna perche alla terra e proximana: & regie & gouerna tucte le cose della terra: & aiuta a pullular & a mectere pero che la moue per lo tēperato lume del sole: ilquale alq̃to in esso & temperato: ma nel sole e col secco: & percio e alquāto aductiuo ouero dissechatiuo del humido seme & per laqualcosa coloro che sauiamēte cultiuano gliorti alcuna fiata fanno molta ombra alle piāte tenere & anouegli semi in cōtro allardore del sole ma nel lume della lũa & illume del sole medesimo cōiuncto al freddo tēperato acioche dal lume del sole habia el caldo mouente & riceua per lo temperato fredo temperamēto & muouasi del humido la sua secheza. Adunque acceso nella luna il primo lume quando essa e temperamente calda & humida sono di spargiere isemi imperoche piu cōueneuolmēte allhora o aiutato la loro virtu della luna per le cagioni inducte: mouera adũq̃ allhora il suo calore & lo spirito e aiutato del temperato caldo della luna & ancho dal hũido della luna e aiutato la materia formale laquale si dee formare & non e mestiere datendere ad altre stelle imperciocħ la virtu di quelle si comincia allume del sole & della luna p apichamento ouero coniunctione della luna alle qual sappiccha ouero cōgiugne a tucti ilor raguardĩ ouero respectĩ in ciascũ mese per lapressamento & dilongamento da esse: & perho da gli antichi sauii e chiamata la luna Regina della celestiale militia & la lampana di vetro de Diana: & la ragion del primo nome e questa: impercio cħ essendo a noi proximana infonde ha influētia

influentia sopra icorpi disocto piu chaltra celestiale virtude: & appiccandosi cioe cõgiugnẽdosi in spatio duno mese ciaschũo mese compie & fa col prestato lume quello chĩ laltre cõpiono & fanno ĩ spatio di molti anni per laqual cosa dice el philosopho che la luna fa ĩ vno mese quel chĩl sole fa in vno anno cioe il verno & lastate la primauera & lautũno perho che della prima accessione infino alla mezare delo suo lume o caldo & humido come la primauera. Et dalo amezamento del suo lume infino pieneza come lastate: Et dalla plenitudine infino alla mezamẽto secõdo e fredda & secchа come lautumno. Et dal secondo amezamento infino al manchamẽto e fredda & humida di corrocto & vecchio humore flatico p laqualcosa se si fara la sementa nel tempo nel quale e calda & secchа seccherasse in sustãtia le hũido de semi elqual si dee formare negli organi ouero membri della pianta. Et nõ si pducera pfectione della pianta. Ma se in ql tẽpo si seminera ne quale e fredda & secha el caldo d seme nõ li muouera nellhũido sara aiutato. Et impcio nõ sara cõueneuole la semẽta. Et se nel tẽpo che sara dicorrocta vechieza & sara freda & humida p la ventura semi sinfraciderano & lutilita del seme nõ andra inãzi ne allignara ma nella pría accessione tucte le cose sono aiutate & vtilmẽte vanno inanzi & impercio e dicta la lampana del vedro di diana aciesa della lucie del fradello perche ipoeti fabulosamente dicono che diana e la dea de laere elquale aere e spiritualmẽte ne corpi delle cose animate. Et la lãpana di questo spirito e il corpo della luna ilquale la riceuuta lucie & temperata dal sole formatamente spande & gli spiriti delle cose animate & muoue quegli acio chĩ modi mossi riceuano & sostenghono le virtu di alle naturali operatione lequale se il sole per se mouessi dissoluerebbe per la sua troppa distemperantia & secheza. Et impercio il freddo della luna optimamente serue acio impcio che gli cõtiene difuori & entran dentro temperatamẽte & muoue gli spiriti alle naturali operatione & non gli lascia anchora dissoluere per euaporatiõe chel tẽperato freddo circundãte spreme difuori & ricoeie ouer ripiega. Li spiriti accio che si cõfortino della parte dentro & questo maximamente e nelle piante lequali non fanno se non naturale operatione & isensibili pche isensi piu si cõfortono difuori & le naturali cose sono piu viuaci nelle pti dẽtro. Adũque e datẽdere che nella accessiõe della luna si semini p qste ragioni. Et questo si dee itẽdere & qñ laere siano tẽperati impcio che se amendue o luno di loro sono de superchio caldi & secche sarebe piu vti

se la semēta neluſtima eta della luna laquale e fredda & humida impercio che allhora tēperarebbe la tropa caldeza & seccheza delluogo & dallaere anchora q̄do illuogo & laere o luno de lor due fussero fredi & humidi de supchio sarebe piu vtile la sementa nella seconda eta della luna laquale e calda & seccha impcio che allhora tēperarebbe piu tropa fredeza & humidita delluogho ouero delaere si come disopra si pruoua socto la rubrica di quelle cose lequale si conuengono alla pianta secōdo iprincipii della generatiōe. Et quel medesimo e da intēdere nele sempliciqualitadi: Et conuiensi considerare la quarta parte del basso cerchio nelquale si muouono iuiuificanti lumi. Conciosiacosa che nel basso cerchio sia la generatione & corruptione delle cose ch̄ viuono & non percio in tucte le parte e cagione di gouernatione: ma piu tosto e nella quarta parte laquale e dallariete nel cancro. Adūq; ogni sementa e petfecta īnāzi chel sole entri nellariete: impcio che allhora non trouādo isemi nelle sue matrici: ma nella matrice della terra glitrarra fuori & li mouera col viuifico lume. Et se le semente dellautumno radicate allhora si mouerāno nella debita quantita della lor substātia & moueransi ancora isiori & la formatiōe. Ma le semēti del la primauera giacenti ancora nella matrice della terra pulluleranno allhora. Et aiutate da tēperato sole fiorirāno & germinerāno inānzi il tēpo seccho della state. Et nō e bisognio che iuenti molto obseruino impo che il vento che si chiama auster ouero austro moua & dispongha la terra & facia pululare le piante: impertāto quello che si chiama aquilo q̄do non e di mortificante freddo contiene il seme accioche vaporando non si dissolua. Ma molto e da prendere guardia chel campo non si semini insiememente di diuerso seme: pethoche alcuna volta incōtra che luno seme atrahe asse piu che vno altro & allhora lūo riarde laltro. Et alcuna volta per la cōtraria actione luno & laltro seme e impedito agerminare. Et noi vediamo che la piāta posta allato ellebor ouero allascamonea trahe a se le sue propriedadi. Et illoglio posto allato al formento loncēde & riarde: similmēte fa il cerillo alla vite & il cauolo: & cosi aduiene di molti. Cosi ancora sanza dubio la diuersita d̄l seme alcuna volta corrōpe il soctile humido che e nel cāpo p le contrarie virtudi: si che nō ben si driza al dimestico fructo: si come etiādio la diuersita de semi degli aīali q̄ndo luno si cōiungie colla semīe dunaltra spetie corrompe lūo & laltro si che nelluno ne laltro fa ꝑ alla generatione: p laqualcosa e da guardarsi nellepiu cose dotali diuersitadi. Son

di. Son ben certi semi che p sperië za sitritrouono che isieme nõ sidã-nificano: ma seminati insieme alli gnano & fructificano & rendono abondanza si come quando incõ-ueneuole tempo si seminano nela uorato terëo. i semi de gliatrebici de glispinaci: de finochi: dele latu ge: de ptesemoli: & della sanctore gia: della bietola & de cauoli de q̃l prima si diueghono & coghono li attrebici & secondariamẽte gli spi-nazi e cauoli accioche tucti õ pte dessi si trapiãtio. Et cosi icauoli co me tucte laltra herbe che quiui ri-mãgono sidiradono se fussino tro po spesse & sisarchino & sicoglino lũa dapo laltra rimanẽdouene cer te di ciaschuna generatione per se me: ancor cõueneuolmẽte si semi nano insieme il formento & laspel ta elmiglio lapanico e fagioli: & si milmẽte lorzo el formẽto. Ancor se fuor dimisura sigictão isemi nel campo diuentano magri & inutili Ma se si seminera ilcamdo secõdo la proportione delhumido cibale che i esso e in tal maniera che le ra dici si possino confortare & dilata re. allora la pianta che si lieua su sa ra forte & rendera il fructo che es so cãpo richiede perla faticha del suo cultiuamento. Adsique la na-turale ragion & e laspetientia del cultiuamento persuade & muoue che queste cose sieno cõ diligẽtia da essere atese. Conuiẽsi ancora at tẽdere che perla uẽtura quel seme che e gictato alla terra non sia cor rocto. Et ipercio comanda Palla-dio che il seme che si gecta nel cã-po non sia di piu duno anno ue-chio: ipercio che se sono vechi di piu duno ãno sono tropo sechi & la virtu formatiua del pprio radi-cale humore tolta dal suo sugecto ouero priuata diuẽta vana. Et im-percio cotali semi radeuolte fãno utilitade. Anchora il grão & glial-tri semi specialmẽte elegiereno cõ ueneuoli in quella regione laqual cultiuamo & glialtri schiferemo. Imperció che le nobili generatiõi de giouãi arbuciegli & dele biade si deono semiare & mectere nelle terre & non si de mectere tucta la speraza nelle nouelle gieneratiõi desemi ianzi lo sperimento. Et no ta che isemi neloghi humidi trali-gnão piu tosto che nesechi. Anco ra dagliãtichi greci si comãda che ilegumi si seminino nella secha ter ra. Ma la faua salamente nellhumi da. Et aduegnia che ne tẽpati cal di sia daseminare: impertãto se la sechëza sara longa gli seminati se-mi non meno necampi che negra nai si seruerãno Ancora se la neces sita constringne che della salsa ter ra alcũa cosa sisperi sara da semia-& piã tare ouero inarborare dopo lautunno acio che la sua malicia si salui & purghi per le pioue del ver no. Anchora se vipiãtereo arbuce gli visidee mectere socto alquãta terra dolcie o alquanta rena di fiu

duro nocciolo & quegli liquali fãno il seme picholo & debili hanno uirtu generatiua cosi del seme come nerami diffusa & ipercio si possono impiantare & seminare & nasciere daluno alaltro adueniendo chel piantare ouero il seminare di co tal seme sia piu pericoloso & alcũa uolta sia di troppa lõga sperãza & di quello nasca ancora nõ dimestica ma saluaticha pianta: Ma il piantare de rami piu tosto & piu agieuolmente sapiglia & aligna & nasciene pianta dimesticha & non saluaticha se cotal ramo sara leuato dalla dimesticha & non saluaticha pianta & i questa generatione sono leuite & imelagrani & li cotogni & fichi & molti altri & qlle che fanno il seme forte hanno gieneratiua virtude recolta maximamẽte inesso seme & impero del detto seme meio nascano & alignano che de rami & di qsta gienerationc sono la nocie la castagnia la pescha le mandole le giande & simiglianti ma gli arbori cha nõ fanno frutti alchuno ha diffusa virtude di gienerar nerami & nepolloni o uero rampolli & nelle lor giemme conciosiacosa che la natura nõ deputasse adessi special luoco doue illoro sperma auero seme racogliesseno & impercio deli decti rami ouero delle piante con le radici diuelte dala radice dela madre ouer sanzesse optimamente si pigliano & maximamẽte quelle le quali hãno ipori aperti o le medolle late p lequali agieuolmente il nuttimento trapassi & se desideri de piantare ouer per piante diradicata & altrõde diuegnire ouero de rami cõsidera molto bene se illuocho nel quale intendi di piantare sia allensidie ouero agliandamẽti delle bestie disposto o chiuso & difeso dal nocimẽto & lalor rosura. Et se glie disposto allẽsidie delle bestie e meglio che in alcuno luocho chiuso libero dallobre: la terra delqual logo sia soluta dolcie & alquanto letaminata & optimamente collematre cauata & maximamente la nuoua leuata disocto insopra. Tucti isemi & rami & piante due piedi di lungi o duno nel semẽzaio si piantino. Cioe se in semi son forti come qgli dele nocie: delmandorlo & desimiglianti singularmente ma se sono deboli si cõe isemi de lauire: del melagrano: dela palma del pino & de simigliãti tre & quatro senegiungano in sieme & pongão accioche la debile virtu deluno sia aiutata per laiuto dellaltro. Et poi per continuo & spesso cauamento sidissipino & diradichino le herbe che vinascono & non visenesemini alcune: facciasi ancora i affiamento nel tempo del grã caldo mortificãte come quella ch di psere e cauata de pozi ma desi torre quella de paludi & delle piscine o delle corocte fossero sia de pozi o di fõti: purch poi che sara tracta

fia l alcuno luochò posta & il sole lhabia tepificatta & corropta: ala qual uarra molto se vi metterai vn poco diletame. quella spessamente muoui & ingrassi. Et quando la sommita dele decte piante haranno scampata langiuria dela rosura dele bestie si deono trasponere cõ tucte le radici ale fosse cioe nelluogo douai disposto cħ poi cõtinuamẽte stiano. Allato allequali ficha vn palo & guenisciIo dispine se ti parra cħ bisogno sia. Ma se logo e chiuso & e sicuro dalle ingiurie de le bestie incontanenente isemi i rami ouero le piante poni nelluoco nel quale continuo douerãno stare & dalloro quello aiuto ilquale disopra predixi ĩ quelle cose che nel semãzaio sono dãutrire. Ma gli spatii intra gliarbori ouer uiti si seruino secondo la grãdeza degli arbobori & secondo la prouata vsanza delle terre & specialmente secõdo che si dira in suo loco di ciascuna cosa che si dee piãtare. Facciãsi le fosse late & pfunde secõdo la grãdeza della piãta & dele radici: pur che nellarida terra o in quella che e posta apendio ouero achino piu profundamente si piantino: & nel lumida ouero bassa si piãtino men profunde: & nella mezanamẽte si fichino & se la terra e tropo cretosa si mecta in quella molto prima socti gliato & trito letame & sabione & se le tropo sabionosa visimecta il letame con la creta intal manieta che nel magro tereno simecta piu letame che nel grasso & il letame che visimecte non sia di porco ma de gli altri aĩali & ben matura: & quando la piãta dimestica ouer saluatica si traspone la parte vuolta almerigio sisegni cõ segniale rosso o in altro modo accioche trasposta sia uolta: o incontraposta o posta a medesimi cardini del cielo aquali dinanzi erã stata. Et q̃do mecti la pianta dentro alla fossa taglierai delle radici tucto quello che trouerai magagnato. Et e da obseruare & guardare cħ la terra nellaquale se pianta non sia tropo molle scõtiamente sadacta ale radici: ma quella che e tropo secha per la sua troppa secheza consuma la naturale humidita dele radici dela pianta. Ma quella che tiene il mezo intra luno & laltro poluerizabile ouero dissolubile accio che conueneuo menta sadacti ale radici ouero a rami piantati sanza radice & mezanamẽte si calchi co piedi. Et se la necessita ti constringera di piãtare nel tropo sodo tereno duro ouero molle sisidee p̃ndere daltri lochi & mecter nela fossa infino al coprimento di tucte le radici & infin quasi allo empimento dalla fossa se di q̃lla harai ebondanza: & ip̃dicti piantamenti si facino del mese doctobre o di nouẽbre negluoghi aridi: & montuosi & caldi: acioch la tropa secheza si temperi ĩtorno alla pianta p lhumidita

midita del verno. Ma neluochi humidi & che sieno in vallicelle & fredi piu conueneuolmente si piãtono nel mese di febraio & di marzo acioche la superflua humidita del verno & delluoco nõ amorti il calore naturale della debol piãta. Et neluochi temperati nelluno & nel laltro tempo assai conueneuolmẽte si piantono ouero che ancora si traspiãtono. Et queste cose lequali sono decte hãno luoco propriamente in quelle cose lequali cõ le radici si piantono: ma isemi che si pongono si debono fichare socto terra nel mese di Genaio non piu adentro che quatro dita acio chel seme ingrossato: & gõfiato del mese proximo di Febraio incontanẽte che sentra primamente il caldo del sole & della primauera la cortecia sopra & la nouella pianta mecta & pulluli. & se illuoco e caldo e secchо piu conueneuolmẽte si põgano Doctobre ouero di Nouembre. Et si irami che si piantono del mese di Marzo si fichano & põgono allor che sarãno tagliati dallarbore conciosiacosa che il verde sugo sia allhora sparto nella cortecia nello piantamẽto de quali assai aconciamẽte si potera fare. Ancora del mese Doctobre doppo lhumido autumno conciosiacosa che lhũore el viuifico spirito nella piãta non anchora sia fugito alle radici imperoche se allhora che nel tẽpo del grande fredo fugiente alle calde interiora della terra lo naturale calor del arbore & tradẽte cõ esso lhumore & lo spirito irami o i pampini che si deono piãtare si ricidano della madre poi cħ sarano piantati debolmẽte cresscierano & allignierãno; Dice ãcora Alberto nellibro de proprietatibus rerum: che nel piãtare degli arbori si dee cõsiderare leta della luna; Et dice che in tucto il nuouo lunare ĩfino alla luna piena non e daffare il piãtamento: impercio cħ si fa in quel tempo non bene aligna. Produciera ifructi verminosi & non durabili. Ma largomẽto contro acio e q̃llo chel medesimo disopra dice proximamente nel tractato del seminare in comune oue dicie che allhora e da gictare il seme quando ha maggiore aiuto dal cielo: il quale aiuto e nel crescimento della luna: impercio che allhora e aiutato il seme dal viuifico lume del sole & della luna insiemente. Ancora il ramo ilquale si pianta non si dee lacierare ne di rompere in nullo modo. Et quella parte della quale si spera radice non si soctopongha ad alcuna ingiuria & questo maximamente si dee obseruar in quelle lequali hanno ipori ampi & rada compositione di legnio ouero gran midolle: si come il salcio & la vite & simiglianti. Ma in quelle piante lequali hanno sodo & speso legnio: si come il bosso & la sauina & simiglianti a for

se fara pro se la parte disocto del ramo si fendera: & nellapertura si mectera vna pietruza:accioche la lõgheza de pori della pianta lhumore terrestre piu agieuolmẽte entrante nutrischa la piãta & la facia andare înãzi.& il cepo disocto cħ si dee fichare in terra si tagli cõ taglienti ferri & non con tagliatura ritonda ma lõga per trauerso oue ro schiantato & squarciato dallarbore si piãti:imperocio che in cotal maniera ipori per gliquali riceue il nutrimento hara piu aperti. Ancora in ogni piantamento che dopo il verno ne luochi caldi & secchi si dee far pẽso che sia vtile:se la fossa ripiẽa di terra mischiata cõ vn poco di maturo letame sinnaffi di sugo:o la natura di letame legiermẽte acioche non sasodi la terra:& la fossa si lasci un poco vota: cioche nel caldo tempo racolga le pioue ilquale temperi la sua superflua secheza. Ma in quegli piantamenti anz il verno si fanno sara meglio racorre la terra intorno alle piante & quella fortemẽte constrigniere. A cioche la tropa humidita laqual impediscie la digestion dellhumore non si racolga alle piãte. Ancora irami che si deono piantar inanzi sieno didua anni che duno le viti fori che quelli & di certi altri arogri liquali solamente si deono essere dun anno. Et eleghansi tali che siano allegri & sugosi risplendenti: & occhiuto di molte gemme. Et solamẽti siano ridocti ad vna materia:& in molti si taglia acõciamẽto lauecta disopra & si lascino in lõgheza determinata:si come nel salcio:nella vite:nelluliuo: & nelolmo a cui piace & in certi altri simiglianti a questi.

¶ Dello innestamẽto. Cap. 13.

LO innestamento si fa in molti modi. Ma quello che maximamente vale accio che per esso la roza dispositione delle saluatiche si muta in dimesticha dispositione & cõueneuole alluso e questo cioe che delle simiglianti piante si facia innestamento in simiglianti secondo la generatione & non secondo le specie si come di pero in pero:& di melo in melo: & cosi daltre. Et pero se le diuerse piante per generatione sinnestano in diuerse:il nutrimento di cose facte piãte alterato & mutato ad altra dispositione appena nutrita bene:& forse corrumpera la piãta innesta per la ragione laqual dixe della corruptione de semi de gli animali & de cãpi quãdo di diuersi semi per generatione si mescolano & e dasapere che intra tucte le cose animate le piãte hanno piu simiglianza insieme.& benche infra gliarbori habbia differẽtia: impertanto il legno duna specie darbore non e molto strame ne differẽte dallegnio della specie dunaltro,& q̃sto aduiene

impercio cħ la formale forma e de le piãte intra le cose animate & piu attufata & ĩ fra messa nela materia: & quasi mente o pocho sopressa & leuata per laqualcosa etiamdio la sua vita e occulta. A duiene adunque per questa cagione chel nutrimento di marbore ha la prima digestione sufficiẽte acio che nõ nutrischa laltra. Et agionta la seconda digestione per cagiõe de laltra conuerte il sugo in sapore & figura di fructo secondo che alla secõda si conuiene: & impercio ancora quãdo le piante si ne stãno in quelle che sono disimigliante adesse allignano & fructificão. Et in primo innestamento e secondo che dixi quando simigliante: quanto far si puo insimigliante sinnesta & specialmente in trõcho o in tucti irami tagliati si come spesse volte ho prouato. Ancora dice Varro che lhonestamẽto e magliore nel dimesti co arbore cħ nel saluatico impcio che migliori fructi producie. Anchora e migliore se si fa piu abasso nel pedale che in alto ne rami imperoche migliore diuenta il mutamento nel ructo che nella pte. Et impercio cħ ogni innestamento e per fichamento duna in altra pianta & per forte legamẽto in tali maniera che la infra messa ouero inestata sparga quasi le vene in quella allaquale sinnesto: aduiene che q̃lla ia cui molleza e tãta che piu tosto si contrita & schiaccia & faccia che si possa fichare & insieme legare non si possa in alcuna pianta innestare. Et impercio lherbe & icamangiati che hanno li stipiti ouero gambi molli & teneri. Et ancho ra itropi teneri pollonciegli ouero rampolli mentre che sono in tal disposítione in nessuna piãta si possono innestare: & anchora impercio che cosi facte piãte dherbe renere crescono ciascũo anno & finfracidano nel pedal & ne rami nõ si possono innestare imperoche q̃lla che sinnesta nõ rosto sapiglia & radicha in q̃lla allaquale sinnesta. Ma e bisogno che in processo di tẽpo si fortifichi & si cõtinui in semi con quella in che e innesta. Adunque questa e la cagione perche la pianta tenera non si puo innestare ne in tenera ne ĩ dura ne in simile. Anchora non sinnesta cõueneuolmenre in q̃lla laquale e molto dura impercio che la molto dura nõ molto agieuolmente riceue a se le vene radicali per la secheza d̃l duro perforamento. Et impercio tali nestamenti spesse volte nõ bene allignão. Ma coloro chenestano debeno eligere picoli rami & freschi nequali sia molto sugo & poca dureza laquale possa sostenere il legamento insieme & che ageuolmẽte sia dal natural caldo apra. Impercio che questi cotali rami quãdo si nestanno tosto saprono inuerso q̃lla pianra nellaquale sinnestãno rosto & mectono in quella le radicali

vene per lequali meglio sugano il nutrimēto che non farebbono de la terra: & impcio allhora sapiglia meglio la pianta che se fussi ficta dentro alla terra. Et questa e la cagione dellonnestamēto fuori diql lo cħ disopra e decto nel presente libro oue si dice di qlle cose lequa li fanno alla generatione & al crescimenro delle piāte. Ancora ipol loncegli: ouero rāpolli che finnestano debono esser sterili: impcio che quelli che fan fructo pōgono & mectono tāto nel fructo che nō ageuolmēte posson venire al debi to erescimento. Et anchora quelli che di nouo sono nati per le pdecte ragioni si den torre. Anchora quegli cħ sono ochiuti di molte & grosse gēme & spesse: imperoche doue sara la moltitudine delle gēme grosse & spesse: iui fia labondāza dlla gieneratiua virtude: laqual consiste & e maximamente nel humore: ouer sugo digesto & spesso: & optimamēte isieme mischiato ne le giēme & dallo sipito leuato. Ancho deono esser tagliati della parte oriētale dellarbore: imperoche in quella piu cħ in altra parte e caldeza & temperata humidita per lo illustramēto del temperato caldo del sole lequali son cagioni di vita in tucti glianimanti. Ma bē percio alignano quegli che dallaltra parte si prendono: & e bisogniodi sapere cħ molti sono imodi dellōnestare iquali optimamente sapiglio no & mutono la piāta di saluatica in dimestica. & il primo e che il ramo di quello arbore ilqle intendi di dimestichare si taglio no tucti p lo trauerso oltre la meta del midol lo & leganfi incontanente amodo che si sogliono legar le ferite ouer piaghe & iui si mecta datorno cie ra ouero loto alla difensione de la pioua & del nocimento difuori: & accioche non si possin rompere o le loro piaghe aprirsi per dimenamento di venti si deono ghuernire di conueneuoli pertiche: & incontanēte cōsiderata la piagha la parte disopra pducera fructo correcto in sapore p cagione della di gestiōe del sugo facta nel nodo: & propriamente qsto innestamento si chiama tagliatura ouero tagliare: ilquale non muta la pianta inaltra specie ouer generatione. ma facta di saluatica i dimestica trasmu tare: il secōdo modo e cħ vno medesimo arbore si tagli nel trōco: o uer pedale & psso il ramo disopra nel suo troncone si rinnesti. Perho che allhora apigliandosi la pianta innestata pducie fructo daltra generatione in sapore & in quantita & in figura cħ prima producieſſe: & questo modo fece tucta la diuersita che e

sita cħ e tralle melle & le pere & tu cti glialtri fructi : impero che tãta e la forza del nodo & della côuer sione & rauolgiméto de pori che prima saliuano chel sugo ritenuto per li nodi & per li pori digiestisco no ad altra forma di pianta laqual forma si mostra nella quantita & nel sapore de fructi. Il terzo mo do e nolla vite & in certe altre pi ante trouato lequali crescono per la medolla cioe che una giemma duna vite si taglia con tagliatura infino alla midolla profonde & ri/ torta di ciaschuna parte a trauer so altrectanto della gemma dunal tra vite si prende & in locho dellal tra si pone & assai la legatura cho me neglialtri nesti:& allhora sap piglia & fructifiche & forse che si farebbe ancho negli altri arbori. Ma nella vite e cosa prouata. Il qr to modo dinnestare e quello per loquale il ramo duno arbore fin nesta in vno altro arbore & alli gna & fructifica in esso per lo mo/ do che piu uolte e decto & que sto modo regularmente quãdo sa ra de piu simiglianti sara miglio re : & piu tosto sappigliera. Et propriamente si fa in quegli arbo ri iquali hanno diricti i pori : & per le tuniche di legnio prendono il nutrimento della radicie. Ma que sto modo & il secondo simiglian temente si subdiuide in piu mo di. Il primo ouero luno modo e quello per loquale il rampollo si dee piantare si mectera la corte cia & llegnio della nuoua madre. Il secondo e quando il rampollo si ficha nel fesso legnio. Il terzo e quello cħ si fa a modo dimpiastro Il quarto e quello che si chiama abucciuolo. Il quĩto e quello che si fa nella perticha verde delame dano o nel salcio pertugiato. Ora e a uedere di tucti p ordine: il pri mo modo per loquale il rampol lo si mecte intra la cortecia & le gnio si fa cosi. Cioe che il trõco in luocho splendido & bello & sugo so si ricida con sega tagliente & si cuopra dalla parte disopra con la faccia dalla corteccia & poi si le ghi con vincho di salcie o di lino. Et quiui tra la cortecia & legnio si mecta vno conio di ferro o uero dosso che di gradi infino al taglio de vna parte piana & dalaltra qua si ritondo & cio si faccia conside ratione & riguardo si che nõ si fen da la fasccia della cortecia. Et ĩ ql luocho cauatone il conio inconta nente si fichi la uecta o ueto ram pollo tagliato dalluna parte diso cto salua la midolla & la corteccia dalaltra parte leuat ane la pellicia ouer puciolina di fuori ĩ tal manie ra che al troncone ouer pedale sa costi la tagliatura del rampollo il quale stia sopra il pedale quatro o

per insino a octo dita. Et ordinare mo per la qualita del pedale o due o tre o piu rāpolli & lascieremo spatio di quatro dita o di piu infra loro & coueneuolmēte porreno illo to disopra & acōcieréui & leghere nui vna peza & questo modo optimamēte alligna: ma non si po forse del mese di marzo ouer daprile cōciosiacosa ch̄ allhora si puo illegnio dalla cortecia legiermēte partire: ne anchora si puo fare se nō ī grosso pedale o ī mezano: & ī q̄gli arbori iquali hāno grossa cortecia & grassa si come e il ficho il pero il melo il castagnio & simigliāti: & āco cosi facto iestamēto aligni & sa p̄nde maximamēte alato alla terra & āncora ī ciascūa parte del pedale & de grassi rāi assai cōueneuolm̄te sapiaglia. Ma p lo mēo due ānī ha bisogno daiuto di ptich̄ p lipeto de vēti. Il secōdo modo ilq̄le si fa nel fesso trōcone ouer pedale si dee fare ī q̄sta māiera: cioe ch̄ si segi il trōcone ouer pedale & pulisca si disopra al mō p̄dicto: & poi si fēda ī q̄lla pte laq̄l e piu sugosa & ch̄ in q̄l luogo paia hauer la cortecia piana & cōueneuole ala agualiāza del rāpollo: laq̄l cosa maximamēte trouerai cola doue magior spatio intra la corteccia & la medolla p labōdāza del nutrimēto che corse & ando a quella parte. Ma se ināzi ch̄ fendi legherai tre dita p̄sso alla sommita del pedale difenderallo da tropa lunga fessura poi apresso formerai nel rāpollo il conio due dita o pocho mēo lūgho tagliato disocto da ciascūa pte salua la midola & apta la fessura con alcun cōio. Et de labri d'la fessura toglia via ogni lanugie se vi fussi cola pū ctadun picolo coltello hauuto si/ chtaui antro il rāpollo ī tal maniera ch̄ la corteccia saguagli alla cortecia della pte dētro: & il legnio al legnio dalla pte di fuori: acio chel sugo intra le cortecie & ilegni possa piu liberamēte trapassare: & anchora la tagliatura del rāpollo optimamēte al trōco dela nuoua madre saccosti. Et poi tolto via il conio accio ch̄ per sestesso il rāpollo messo nel trōcho spōtaneamēte si cōstriga si dee pore sopra le fessure & cortecie che si deono cōiūgere alquāto dela cortecia del medesimo arbore o di pāno lino īcerato & strectamēte cō vn vicho si leghi & poi messa prīa sottilissima poluere nella fenditura disopra cōueneuolmēte sopra il pedale & legatura si dispōga lacerata molto serata & strecta cō si poco direa & di bouina secōdo che dice Cato o uero cō cera adifensiōe d'l caldo del vēto: & della pioua & fascisi cō peza Et io lo piu di mille volte p̄uato & & semp̄ ho trouato ch̄ basta sol la creta bē calcata & strecta sāza ster co bouino & rena: o cera & poluere nella fenditura. Queste cose anchora fatanno pro acio chel uapore che sale dalla radicie al nutrir il

nuouo

nuouo rampollo vscẽdone fuori non gli sia negato & tolto. Et e da notare che cosi facta operatiõe & acto si uari secõdo la diuersita dlla grosseza & soctiglieza delo stipite che si dee iestare & del taliare del cõio del rãpollo. ipoche o il peda le che si dee innestare e molto piu grosso chl rãpollo: o elie poco piu grosso o niente piu. Sel pedale e molto piu grosso possi fẽder ĩ due modi. luno mõ e che dallũa parte solamẽte isino al midollo cõ cõue neuole scharpello accio si fẽda & quiui solamẽte si mecta vno rapol lo cioe vno rãpollo: & quiui due rãpolli cioe vno daciascũa parte si põgha: o vno solamẽte secõdo chi piacera dallũa parte rimanẽte lal tra uolta. Et sel pedale e sio poco piu grosso chl rãpollo di necessita si fende per mezo & solamẽte rice ue vno rãpollo. Ma dunq solamẽ te ũo rãpollo si dee porre sisi de il suo cõio formare ĩ tal maniera chi la tagliatura facta da ciascũa par te rimãgha la terza pte cõueneuo le cortecia: ma nella pte laqle dee star ĩfra l pedale niẽte di cortecia si uegha: ouero chi vn poco veneti mãgha secõdo quel mõ nelqle me glio il rãpollo cosi nella cortecia come nel legno del pedale difori & dentro segarli ma doue due rã polli si deono porre si de fare la ta gliatura del conio dele due isino psso ala midolla laqle apoco apo co acidea & uada ala midolla & al taglio: dall'altre due parti sia quasi duna medesima latitudine si chi la pte un poco piu lata pmanẽdo cõ tucta la cortecia cõ la cortecia dlla mẽe di fuori si raguagli: ma la pte piu strecta rimossa & tolta via la corteciuola uerso la midola del pe dale si dispõga & mecta dẽtro: et sel pedale e uguale al rãpollo chi si nesta formisi il conio in tal mãiera che dallũa & laltra parte sia corte cia & di ciaschuna parte seguagli & postoui la cortecia ouero pezuo lo cõ vinco soctile & fesso o cõ cor della con poca strectura si leghi & poi con creta ouero cõ ciera & cõ peza si fasci. Et qsto mõ alla terra & ĩ alto & nelle somitadi optiamẽ te sapiglia & va inãzi: & tucte qste forme leqli si fãno fesso il pedale si possono cõueneuolmẽte fare del mese di febraio & di marzo anco del mese daprile sel rampollo sara priuato dogni tenera pte. Et fassi meglio setã colti inãzi che mectiso & lũgamẽte si serbono socterra in luoco fredo & ombroso colle ci me scoperti fuori. Et ancora lõne stare del mese di giẽnaio facto cõ riscaldamẽto di fuoco sapiglia cõ ciosiacosa che col suo adiutorio il suco racolto isieme discorra. Ma allora sara lõnestar miglior di tut ti glialtri & che meglio sapigliera qñ gia alla cortecia sara entrato el uerde sugo. Et qdo legiẽme comi ciano auscir fuori. Et io ancora ho facto nesti intorno al principio da

gosto de rampolli nati ĩ quella sta te & maturi assai conueneuolmen te sapigliorono. Ma cotale innesta mente si dee far apresso alla terra o un poco soctessa accio che lo ra/ cogliméto della terra ouer rincal= zaméto la piãta ínestata si diféda allaq̃le fara molto prose indella al cuna fiata sianasti o che alq̃ti di sia con alcuna ombra difeso : o uero chalcuno vasello distillãte vi si so= spenda: Et con q̃sto cotal aiutorio si potra anchora il nesto ĩ alto for mare. Fassi ancora secõdo che di= ce Varro q̃sto ĩsetamento acõcia= mẽte nello extiuo solstitio & nel se gnio dela canicula & maxiamẽte nel ficho secõdo chẽ ãpiamẽte nel tractato d'lõestar e scripto. Et pos si ancora q̃sta generatiõe dínesta= mento che si fa nel tagliato peda la fare socterra & circa la terra o poco disopra oue senza dubio ira mioiegli inestati sapichono & cre= scono meglio chẽ ĩ tucti glialtri luo chi: ĩpcio chẽ qui illegnio & la cor tecia p benefitio della terra chẽ vi sacosta humoroso diuẽta lõnesta= mẽto delq̃le luocho piu sicõuiene alle picchole piãte neleq̃li si fa íne sto. Ma se la piãta sara mezanamẽ te grãde sara piu vtile & acõcia co sa inestarla neluochi doue la corte cia fra splẽdida bella & sugosa che di tagliarla ouer fenderla apsso la terra p lo nocimẽto degli aiali. Et anco p che lo fructo suo sindugie rebbe in molti anni ma bene e ue= ro che quanto piu abasso si fa tãto il fructo piu sil dimesticha secõda mẽte che disopra fu puato: ma se sara arbore grãde chabia molti ra mi: nessuna: cosa sia piu vtile chẽ se gare irami in luochi begli & splẽdi di & quiui ĩnestare quãti rãpolli ti piacera: ma si sara larbore vechio ĩ tãto chẽ le cortecie de rami sieno tropo vize & cõsumate de humor cotale arbore sisi dee lasciar taglia to insino al seguẽte anno & arlora sinnestano piu allegri & freschi & & che sieno nel piu acõcio luocho de la piãta situati. Tagliati glialtri datorno & gictati via iq̃li rãpolli potrano esser tãti q̃ti piacera alo ĩ nestatore ĩpercio che cotale arbo re sufficiẽtemẽte nutrichera ogni numero de rãpolli. Et quello mõ dinnestare che Palladio apella im piastrare secõdo chẽgli medesimo dice si fa ĩ questa maniera cioe chẽ la gẽma degli rami nouegli & gio unni begli & abõdeuoli: laq̃le mo stra dandare inanzi sanza dubio si dee segniare datorno due q̃drate dita ĩ tal mãiera che sia situata nel mezo soctilmẽte cõ tagliẽtissimo scarpello sene lieui in tal modo chẽ la gẽma nõ riceua lesiõe. Et anco ra di q̃llo arbore doue volemo in nestare silieui similmẽte lõpiastro cõ la gẽma al predecto luogo bel lo & abondante & quiui allora cal cato & strecto cõ legami si debbe accostare & strignere senza lesiõe del giermuglio ĩ tal mesura che q̃l

la gem-

la gemma che sapiastra richiuda &
riēpia illuogo della prima gēma le
uata:allor cō loto si debe sopresso
vgnier & ībractare lasciando la gē
ma tucta libera & aperta alla qual⸗
cosa molto e vtile se allora si pone
vna pezuola cō ciera sopra la giū⸗
ctura &la fenditura o fenditure de
le corteccie almodo che disopra e
narrato a difensiōe de nocimēti di
fuori &aretenimēto del nutriuo su
go & del calor viuifico & dopo q̄⸗
sto segherai irami disopra &gli stir
pi acio che la madre volēdo nutrir
iproprii rami laltrui.fi.adessa p vti
lita cōceduto nō abandoni & lasci
aprire.Et poi passati.xx.giorni sci⸗
olti ilegami trouerai la giēma del
seme fuori mirabilmēte nelle mē⸗
bra dellaltro arbore esser mutata:
& q̄sto modo si dice che si puo fa⸗
re del mese di Giugnio:aduegnia
che pocho prima & pocho dipoi
sapigli:pure cħ si prēda cōueneuo
le giēme.Et il mō che vulgarmēte
si dicie abbuciuolo ilquale pxima⸗
mente decto e & molto simigliāte
in questo modo cioe che un picco
lo buciuolo di grossezza dun dito
grosso cō le gēma in mezo leuata
da nouello rōpollo se mecte ī nuo
uo rāpollo duna grosseza medesi⸗
ma:& che la sua corteccia sia in tre
ouero q̄ttro pti fessa & spogliata ī
tal maniera cōmesso:o sia la gēma
cħ si mecte posta sapra illuogo del
la gēma leuata o no:nōdimēo san
za adiutorio dalchuna legatura o
dalcuna altra cosa alligna & sapi⸗
glia:ma ogni circūstantia di ramu
cegli si dee rimuouere acio che nō
toghino il nutrimento aq̄llo che e
innestato.Et se la cotteccia pēdē⸗
te isino adū mezo dito di grosseza
si tagli dara adiutorio al nesto o se
anchora si tagliera ī tal māiera che
il buciuolo che disopra si mecte so
ctilmente saguagli alla rimanente
corteccia del pedale & per q̄sta ca
gione si dee porre vna pezuola &
poi la creta sopra la giūctura & so⸗
pra il bucciuolo : lasciādo libera &
scopra la giēma.Et poi acio che la
creta nō caggia si dee cō peza lina
fasciare : & q̄sto mō dinestare si fa
del mese di Marzo da che la corte
cia si diuide & pte dallegnio & an
cora dl mese daprile & di Maggio
se irāpolli ināzi che giermino colti
si cōseruin alq̄to socto terra ī loco
fredo &ombroso aciocħ nō pululi
no ne mectino : ācora e puato nel
mese di giugnio ītorno alla fine:&
ancora del mese di luglio cħ un pi
colo bucciuolo colla gēma leuato
di nouissimo & tenero rāpollo : &
messo ancora ī vnaltro nouissimo
di q̄lla medesima grosseza o agua
glisi la gēma o no optiamēte sapi⸗
glia sāza alcūo aiuto di legatura o
daltra cosa:& cosi q̄sto mō cōe il p
ximo decto disopra:ilq̄le ipiastrar
ha solamēte logo ī q̄lli arbori neq̄li
il sugo e grasso nella cortecia si cōe
ne fichi:nelluliui ne castagni ne pe
ri:& simigliāti. Puossi ācora sanza

taglamento del rāpollo che finne ſta leuar il buciuolo & il dimeſtico apuncto di qlla grandeza dalluna parte tagliato mectere in quel luogo & legatolo cō filo ſi debe coredare al mō pdecto: & qn pare che ſia apſo taglisi lo ſtipite ouero pedale diſopra al bucciuolo: impcio che la ſommita ouer vecta ch vi ſi laſcia piu fortemēte attrahe il ſugo a ſaldare il buciuolo. Et in qſto mō ſene poſſono i vna verga ouero rāpollo molti dūa medeſima & di diuerſa ſpetie formare. Ma il mō che ſi fa nella ptica dllo amedāo o nel ſalcio ſi fa i qſto mō cioe fori la ptica ouero baſtōciello verde de decti legni cō ſoctile & triuello: in tal miſura che tra luno & laltro pertuſo rimāgha ſpatio dun mezo pie & meſſeui dētro irampolli colla cortecia alquāto raſchiata ouero raſa ſi mectāo nella foſſa a giacere cō rāpolli volti inſuſo: ſi & in tal modo che almācho alcūa coſa della ſommita della pertica del ſalcio rimangha ſopra la terra. Et leuato quindi paſſato lāno tucta la materia & tagliatura la pianta intra rampolli mecterai in ordinata foſſa ciaſchuna piāta adorna di molte radici al laquale per la vētura fara pro: ſe le loro feſſure cioe feſſure optimamēte datorno ſi turino con la creta o uero con la ciera affermomi alcūa perſona che haueua puato queſto inneſtamento in palo di ſalcio verde bucato ſolamēte infino alla midolla & dixe chaueua meſſi irāpolli duguale groſſeza rimoſſa la cortecia quātunq entrauono nel ptuſo: acio che la cortecia del rāpollo ſaguagliaſſi alla cortecia del palo: & che haueua turato ogni feſſura con ciera & haueua poſto il palo a giacere quattro dita ſocto terra in luocho acquidoſo in tal modo ch del palo nō apparue ſopra terra altro che ſolamēte irāpolli: & che optimamēte ſera appreſo: & ſegato il trōco intra rāpolli dixe ch glihaueua piātati ciaſchuno per ſe & optimamēte ſapreſono. Racōta ancora Columella vnaltro modo dineſtare & dice che per inſino alla midolla larbore ſi fori con ſucchiello & ch la piaga ouero ptugio legiermente ſia dentro inclinata & tractone prima ogni roctura vi ſi dee ſtrectamente ſichare la vite ouero il ramo molto ſugoſo: miſurato al la miſura & modo di pertuſo laſciādo dalla parte diſori vna gemma o due & puoi incontanente ſi dee il decto luogo con diligēria dargilla & di muſchio coprire. Et in ſimile modo dixe anchora che le viti nelluliuo ſi poteuano ineſtare. Et iduo modi predecti aconciamēte ſi poſſono fare del meſe di Marzo & nel principio Daprile & nella ſine di Febraio qdo il ſugo verde & nouello diſſoluto per lo caldo del laere nella corteccia ſi muoue per le predecte adūq e manifeſto che aduegnia che lo ineſtare ch ſi fa in

simiglianti piante sia migliore: nõ dimeno indissimiglianti molte sia de sapprẽde & allignа & fa maraui glie infinite lequali si manifestono acoloro che sperimẽtare le desira no: & che i cotali cose sexercitano.

Dello inestamẽto & tagliamẽto p lequali le piãte si mutão adisposi tiõe delle dimestiche. Cap. 24.

PEr le cose cħ di sopra so no determinate vede mo & sappiã che le piã te saluatiche sono spi nose & sabbiose nella sub stãtia del la corteccia & di poche fronde & di molti fructi ma minori in quãti ta & de piu acuti & caldi & secchi sughi: Et tucte queste cose nõ du bitamo chaduegnia alla piãta per cagione del suo nuttrimẽto. Et im pero la pianta in tucte queste dis positioni si muta per lo nutrimen to del cultiuatore del cãpo incon trarie dispositiõi: la spinositate ad uiene p lhumido nutrimentale ac censo ilquale constrecto dandare dalla midolla alla corteccia per ca gione del suo accẽdimẽto. Et que sta cotale piãta si muta in dimesti cha p abondanza dhumido & nõ soffera laccedimẽto del caldo: ma rompelo & non lascia ragunare il terrestre ma bagnialo & fallo cor rere ne pori della piãta. & simigliã temente labondanza di quel me desimo humido discorre i magior diuisiõe di foglie. Et questo anco ra fa acioche i fructi delle dimesti che siano magiori. Et imperoche lhumore delle saluatiche e poco & soctile per lo picolo nuttrimẽto di quelle sara lhumore delle dimesti che spesso & viscoso & pendera ad flemaricitade per la sua abondan za & per lo mischiamento dellera me dato & concieduto adesse. Ma lhumore di picola quãtitade & so ctile agieuolmẽte si spande dal cal do & di iudesi in molte parti: & im pero sono molti innumero i fructi degli arbori saluatichi: & nõ sono micha verminosi ma interi & sadi: & che negli arbori lõgamente per seuerano: impo chel soctile & po co humore nõ dillegieri si corrom pe: & chiude il poro della vegeta tione per loqual fugo dellarbore maximamente quanto in quel me desimo humido sia si come nel p prio subiecto acuto caldo. Ma la abondante humore viscoso spesso & humido scorre per gran parti in vna. Et non e dageuole diuisione imperho chel suo calore e pigro & non acuto. Et impercio si fanno di gran fructi: & nõ tanto in numero si come si fanno del poco humore soctile & acuto calore & il suo repi do ouer piegro calor lascia chiude re il suo poro p loqual fuga da lar bore. si cħ molti di cosi facti fructi cagiono etiamdio inãzi che sieno maturi & ageuolmente i vermina no: & inodi decesti maximamente sono quella cosa laquale amẽda &

digieſtiſcie il ſugo nelle dimeſtichi piante iquali nodi tengono lhumido nelle loro tortuoſitadi & pori tranſuerſali infino a tãto che ſi maturi & peruengha aſuaue ſapore & cotale e illoro mutamento per inneſtamento dimeſtichi arbori. Ma quelle piãte ſono della generatione dele biadi & de camãgiari ſi dimeſticano ſolo per cultiuamento & cibo in cioche le loro ſubſtantie diuentono magiori & piu molle o uero morbide: & illoro ſapori & humori diuentano meno acuti per la cagiõe diſopra narrata. Et la ſoctilita della corteccia: & pineza ancora laquale e nelle piante dimeſtiche: ſenza dubio aduiene p la bonta & abondanza del nutrimẽto.

¶ De quali diſpoſitioni & in quali ſi muti la piãta ſaluaticha in dimeſticha. Capitulo. 25.

LA pianta nella ſua generalitade ha biſogni di due coſe ſi come il padre ouer gieneratione luna de lequali e la materia di che ſi fa: & laltra e illoco della ſua generatione: impediſcie alcuna volta la ſalſugine la materia: imperoche ſi ſeccha lhumido radicale delle piãte. Et la ragione ouero exẽplo e queſto: cioe che le terre ſalſe miſchiate inſieme ouero ſeminate di ſale diuentano ſterili. Et il luochi coperti di perpetue neui al tucto non ſi confano alla generatione delle piante, imperoche hauemo p ſperimento prouato ouer trouato ſe la neue e remotiſſimo da temperamẽto per lo fredo del ghiacio loquale e mortifichatiuo. Ma conuienſi ſapere che ſe alchuno luocho in ſe tẽperato ſia il verno dinevi ſpeſſe coperto riceuera abõdanza per tre ragioni: luna de lequali e che la forza della terra e uaporãte ſpeſſamente ſi ritorcie & riuolgie alla terra per la copertura della neue. La ſecõda ragione e chi la terza copta ouero bagniata dala neue che ſpira adeſſa dona alla generatione cõueneuole nutrimẽto hũido: ilquale a poco a poco & p vicinde diſtillanti alle parti del la terra diſopra infonde & manda giu cõtinuamente vigore al naſcimento delle piante. La terza ragione e pche la neue per la ſua fredura laquale circunda il luoco contiene & ſtrigne il vigor de pricipii generanti acioche non ſuapori: & cõtiena la facia ouero corteccia della terra acioche nõ mandi dẽtro nel lenteriora della terra iuapori generati iquali ragunati ala corteccia o uero facia della terra entrano nele radici delle piãte: & porgono loro nutrimẽto & generatiõe di materia laq̃le entra nel meſcolamẽto delle piante. & ſecõdo che noi dicẽo chi loco ppetuo ĩ fredo p cagiõ della neue nõ e cõueneuole alla generatione delle piante: coſi in quel medeſimo mõ ne luochi ſalſi & ſecchi nõ molto appaĩ la generatiõe delle piante

le piāte plo rimouimēto de lochi da temperamēto. Onde questi lochi liquali hanno molta salsugine son di molta secheza & per lo cōsequente di molta fredura impercio chel caldo complexionale nō si fortifica ne si ritiene se nō nel tēperato humido. Et se alcuna volta in cotal lochi e altro calore sie ardente & consumante: & col caldo non rimane ma ne suapora fortiadusto fredo & mortificante ql le cose che forse doueuano nascie re. Et il segniale di questa terra e che sciema & rānichia per la secheza per la fredura imperoche si dilunga dal caldo & dalhumido: iq̄li rilieuano & fanno cresciere iluochi & leuare in alro per laqualcosa la terra dolcie laquale abonda nel caldo dissoluente & nellhumido vaporante spessamente si lieua in colli & ī monti & la terra di molta salsugīe sabassa & sachiude giuso. Ma ne lochi caldi per la conuenenza delle piāte & delluocho bene & aconciamente nati alignano Etī coral lochi lacq̄ e dolcie sottile & bē digesta īperoche dal caldo di cosi facto loco & dalla ꝓfō da terra sitira & attrahe & mescola si bene & digestiscie dal caldo del loco termināte. Onde la decotione dellumido si cagiōa dal caldo che non molto arrostica & riarda: & incotallochi abonda il caldo p due cagioni: luna delliquali e il calore deloco ritiene il caldo. E la seconda e il calore del sole ilquale p alcuna reuerberatiōe si multiplica sopra quel luoco. Et il calore delluocho e si come instrumētale ma il calore del sole e si come terminā te & formale & quasi uiuificante. Et impercio continuamente si forma lhumido nele piante. Ancora laere e mischiato alhumido di cotal luochi iquali aiuta a q̄sto cioe che lhumido spirādo su escha fuori in figura di pianta: ma in monti impercio che sono cōcaui & uaporosi attraghono gliomori delle loro concauitadi: & aquesto aiuta la molta chiareza d̄l sole de razi & delle stelle: & molra reuerberatiōe nella costiera del mōte & maxima mente nelle salite de monti: ꝑcio che ad essi si fa reuerberamento di ciaschuna parte della terra. Et per cio iloro fa uacia la decotion dellhumido maximamēte nelato volto a caldo del sole cioe intorno al merigio per laqualcosa molto piā te & bene ricocte allegniāo nemō ti & specialmēte delle neui. & pero lhumido attracto alla corteccia del mōte per la figura dellachina continuamente scorre aualle. Et ī percio lumido che rimāe disopra optimamēte si cuocie: imperochē meglio e vincto dal caldo. quādo nō e tropo ne alructo si secha: ipercio che continuamēte si trae fuori della concauita del monte & si nutrica & mātiene dalle pioue & dal le rugiade: & questa e la cagione p

che nellalte costiere de monti nascono iuini piu odoriferi & le piante & son alquante piu seche. Et apie dedecti amonti sono le piãte & iuini piu humidi & meno digiesti:& le piãte piu spesse & piu grosse per lo molto humido che discẽde cõtinuamẽte acotal luochi dalla sciesa del mõte. Sono ancora certi luochi che o in piano o in monte che sieno:sono di perpetua sterilita & questi sappellano heremi ouero diserti arenosi & salsi:& ĩ cotal terreni uincie la salsugine & la secheza: Et intra le reni di questi cotal lochi sono raritadi : ĩpercioche le parti delle arene sono contingu & non sono continue insieme cõposte. Et la pianta nõ si puo gienerate del uapore continuo : ilquale e sparto per la circõstantia delloco a molte parti continue della virtu del sole vaporante. Adunque ĩco tali lochi o al tutto pianta non vinascie o se vinascie sie rara & debole : si come e lasassifragha & certe altre picole gamignie ouer herbe & pero nõ accostãdosi le parti del loco ĩsieme per cagione della adustione ouer riardimento e inpossibile che le parti del vapore siano acostãti ĩsieme o disolida ouer salda essentia per laqual cagione ancora expira infra la rene p diuerse parti & non si ferma ĩ pianta. & ancora il nobile loto ilquale e neto & libero dallaterrestrita grossa p la sua vntuositade:tosto producie la pianta garssa da mangiare. Ma la pianta che nascie sopra le dure pietre pe diffecto & manchamento dhumore apena dura & crescie longo tempo. & pero la pianta la laqual dura & crescie a bisogni di terra & daqua & daere. Et queste cose radeuolte la piãta nella dureza della pietra. & unaltra cõsideratione cha diuiene dalluaco ouer sito della piãta. Onde se la pianta sara in loco che sia pssо al sole cioe nel dirido riguardo & aspecto del sole uerso loriente & uerso il merigio piu tosto nascie & crescie ĩpero chel caldo del sole chi sta dricto sopressa & longamente:piu conueneuolmente & piu fortemẽte moue il suo humido:& quãdo la piãta sara adaquilone & occidente in tal guisa:chel sole tosto declini da quella la generatione di cotal piãta & anco il suo crescimento si ardera:& questo aduiene in due maniere cioe o naturalmẽte:o peraccidente:quãdo alcũ loco per cagione de mõti o per altre cagioni riceue & prende propieta doriente ouer docidente. Simigliãte se nel loco della pianta sara acqua freda grossa che rachiuda ĩnse aere o uapore aereo laquale per la sua fredura & spesseza nõ lascia salir ouer euaporare:cotal loco non lascia le piante nutrire in grande nutrimẽto. Et in quel medesimo modo impedisscie il crescimenro delle piãte la secheza tirenuta in alcuno loco

per lo

per lo diffecto dellhumido nutriti uo: per che allora el natural caldo fispande alle extremita delloco & adopera in quella ardendo & turãdo iuapori delle vie secõdo chi sono riturati nel terestre adusto: & allora lacqua che nutriscie etiam dio se uifusse presente non harebe gliandamenti & le uie per lequali euaporassi il nutrimento della piãta & la pianta rimane priuata del nutrimẽto & percio nõ crescie come farebe assai.

Dellochi ĩutili & vtili alla generatione dele piante. Cap. 26.

LA terra e uno degli elementi dele cose generate il cui naturale locho e nel mezo di tucto lhuniuerso nelquale loco naturalmente te si possa & sta ferma. & adesso si si moue naturalmẽte quãdo da esso fusse rimossa. Et e freda & secha naturalmente: ma accidentalmente riceue mutamẽto per le cose di fori. Et il suo essere nelle cose gienerate dona adiutorio arritenere & affare star fermo & ancora serua re le figur & le forme. Ma nelle terre secondo che dice Palladio e da cercar & adomandare fecõditade & abondanza in questo modo cio e che lazolla ouero gleba non sia biancha & cruda & che non sia magro sabiõe sanza mischiamẽto di terreno & che non sia sola creta ne magre & asciucte arene: ne ghiaia sterile: ne pietrosa magreza di palude harenosa o amara: ne terra vliginosa: ne tucta arenosa & sterile ne vale tropo oscura & magra: ma sia lazola solubile & quasi nera & sufficienta acoprirsi collo intrighamento della sua gramignia ouer che sia di colore mischiato la qual se sia rara per mischiamento di terra cretosa & grassa diuẽta viscosa. & quelle cose che ꝑduciera non siano scabiose ne rõchiose ne riarse: & che nõ abisogno di sugo naturale. Ma per che altra terra si conuiene al formẽto & altra e piu cõueneuole & amicha delle vigne e da sapere che quella e utile a seminarui grano laqual naturalmente & per se medesime ꝑducie lebbio el vinco: & grassa gramignia: la canna: il trifoglio: & igrassi rouis le prugnie saluatiche: le lappole il farfaro la cicuta: la malua & tucte altre herbe di qsta maniera lequali per la grasseza & ampiezza delle lor foglie dimostrano abõdeuole et allegro terreno. Et il colore del la terra non e molto solicitamente da ciercare: ma la grasseza et la dolceza la terra grassa conosicierai in cotal maniera bagnierai lazolla ouero gleba con acqua dolcie & tienela alquanto: & se sara viscosa & apichante e manifesta cosa chella e grassa. Ancora se la terra cauata della fossa & messui dentro et ripiena auanza sara grassa: et se mãchera sara soctile & magra: et se

tornera i campo & saghuaglira sa ra mezana: la dolce si conoscie se di quella parte del campo ch pi ti spiace prenderai vna zolla & mectetla abagniare i vn vasello di terra oue sia acqua dolcie & al giudicio del sapore inuestigherai se tucto il campo sara di quella medesima qualitade: & per questi ancora segniali conoscierai quella che sia vtile auigne cioe se sara alquãto di corpo raro & resoluto: & se leuirge ouer arbucegli ch producie sieno dolci & splẽdidi: piaceuoli grã/di & alti & abondeuoli si come il pero saluaticho il prugnio il rouo & tutti lialtri di questa maniera & che non sien ritorti nesterili ne languidi p magreza & qste cose che decto hauimo gieneralmente dlla terra cõueneuole alle vignie basti no pero che piu pianamente sene tracta nellibro delle vignie: Ma cõ ciosiacosa che molte sieno le generationi delle tera: che quale e terra grassa o magra: quale e spessa o rara quale e secha o hũida qle pietrosa o sanza pietre: qle e mõtuosa & qle e piana: & di queste le pi son vitiose. Ma per la differentia de semi & delle piante spesseuolte sono necessarie & maxiamẽte e da sciegliet il campo grasso & resoluto in qualunque parte situato sia impe/ro che cotal campo richiede poca faticã & rende gran fructo. & secõdo questo i bonrade e il cãpo spesso & grasso: ilqual aduegnia che grande spesa richiegha impertãto risponde bene: ma qlla e pessima generatione di terrra laqule e spessa & secha insiememẽte & ma/gra & freda: & cotal cãpo cõe cosa pestilente e da fugire. Ma consiacosa che i campi sieno deputati a uarie utilitadi. Recita Varro che Catone lidiuise innoue generatio/ni: & che gli scripse lutilita di ciaschuno grado: Et dice che il migliore campo e quello doue le uigne possono fructificare & rẽdere molto & buono vino: secondariamente e qllo doue possa eẽre orto adaquato & bagniato. Il terzo e quello doue sieno salcieti. Il quarto doue sia oliueto. Il quinto oue sia prato: Il sexsto oue sia cãpo di grano Il septimo doue sia selue da tagliare. Loctauo doue sião ai busti. Il nono doue sia selua dighiãde. Ma altri son che dicono che al primo in bontade e quello doue sono ebuon prati per che nulla spesa richiegono. Il contrario e nelle vigne i poche spesse volte diuorano il fructo con la spesa.

¶ Della terra & conoscimẽto della feconda & sterilita. cap. 27.



Econdo che scriue Palladio il sito delle terre non sia si piano che faccia stagnio ne alto ne dirupato si che rouini & scorra giu & cascato ouero soterraro in bassa o uero socto bassa valle: Ne dee esse

re altissimo acioche non sia grauato da tropo gran caldo & tempestadi. Ma di tucti qsti siti si dee cier care sempre lutile & lugual mezo. Cioe chel campo sia aperto & che lhumore delle pioue ne scorra fuori colla china o colle morbido & dolciemente di docto & chinato per gli altri o valle con certo temperamento & aperto aere. O mõte difeso dallalteza o cõtrapositio ne daltro monte & libero da venti molesti cõ alcuno adiutotio. O chĩ sia alto & aspro ma boscoso & her boso: ancora la pasta ouero sito de campi che sono da ellegiere sia co tale cioe che nelle fredde ꝓuincie il campo debbe essere oposito alla parte orientale ouero meridiana: accioche p opositione dalcũa grã montagnia aperto & dischiuso da queste due parti non diuenti rigido p fredura: ma nelle calde prouincie si dee piu tosto desiderarĩ ql la parte de septentrione laquale ri sponda con vguale bõtade allutilita & al dilecto & alla sancta. Ancora dice Varro che quattro cose sono da cõsiderare fuori del terreno per lequali la possessione piu & meno fructuosa si rẽde. Et primamente se la ragione e molestata & infestata pero benche illuogo sia abondeuole nondimeno diuiene inutile per gli ladronecci & furti la secõda cosa e da cõsiderare se nella proximana regiõe sono huomini che comperino quelle cose che sono da vẽdere nel podere: o che vẽdano ville chadesso bisognano perche per qsto la possessione e di maggior fructo. La terza si dee attendere se illuogo sara troppo da lunga po chĩ le cose necessarie a esso ma ageuolmente si potterãno: & impertanto e da giudicare men fructuoso. La quarta cosa che rende il podere piu fructuoso sono gli andamenti & le vie p gliquali icari ouero naui possin portare via & addure le cose necessarie. Et anco ra dice chĩ si dee attẽdere in ch mo do il vicino dallato habbia il suo campo inarborato pero che se ne suoi confini hara quarcieto nõ po trai allato ouero appresso a quella selua seminare: ouer porre luliuo: pero che intãto e per natura cõtrario che non solamente gli arbori meno fructificano ma etiãdio schi sono & rifughono dentro al pode re & si ripiegano. Et nel confine o uero extremita fanno sterile lauite el terreno.

¶ De guernimẽti ouero chiuse de gliorti: & delle vignie. Cap. 28.



Guernimẽti delle vignie de gliorti & de campi si fanno in molte maniere pcio che alcũi sono che gli chiudono & cingono di siepi facte di pali & di vimini. Et certi gli cĩgono di piãte: di prũi & daltri ar bori: iguernimẽti & chiusure delle fosse mĩro difẽdono dalo entrarĩ

to de glihomini & de glianimali & dalla ingiuria delle proximane acque che scorrono alluoghi che si deono difendere:& maximamēte se cotali acque hāno le ripe alte & alzate si come sufficiēti argini. Ancora molto fan p cotali guernimēti alli campi & alle vigni tropo humide & acquidose acioche ad esse discorra il supfluo humore acquidoso ilquale anniegha le piante:& cōuertele ī loglio & in vena & impedisce la cōpiuta digestione del lhumore che nutrisce luue. Et anchora qsti fossati si deono fare grādi o piccoli secondamente cħ piu meno sono iluoghi acqdosi:& secondo che piu o meno temono il nocimento degli homini & degli animali che vi voglion entrare. Et fannosi guernimenti perdecti per tucto il tempo dellastate se lacqua disocterra o quella che se ne fossati racolta nō impediscie: ne quelli luochi son daffare Dagosto di Setēbre & Doctōbre poche itali mesi maximamente laqua della fosse & della crosta della terra e consumata: Ma come inuoui fossati si fanno manifesto: pero che da ciaschuna parte dellempieza si stende vn filo ouero funicella: & seniasi. Et poi colle vāghe nella terra & cogli azironi nel sabione si cauano:& la terra trita che rimane difuori con le badili si gicta & le ripe colle zappe ouero vanghe & azironi si puliscono. Ma iuecchi fossati ī questo modo si ripano & raconciano cioe che principalmēte tucte le cose cħ impediscono icauatori si stirpino co ronconi: & poi si rada il fondo colle marre:& la terra rasa collhebbe si gicti fuori: & poi colle marre saguaglino le ripe & si formino secondo che stare doueranno & poi liberamente si caui il fossato adentro secōdo che al cauatore piacera: tucta via e danotare che nella molto cretosa terra nō si deono fare le ripe molti pendenti ma poco pero che dopo il gielato verno appressandosi il caldo nella primauera si dissoluerebbono & cascherebbono: ma nella terra pietrosa ouero soluta le ripe non agiuolmente rouināo & iguernimenti delle siepi iquali si fanno di pali & di vimini specialmēte hāno luocho & maximamēte doue nha abondāza:& doue la multitudine degli arbori īpediscie il piantamēto de pruni & illoro crescimento iquali ghuernimenti come si faccino e manifesto che fichati ipali acuti luno dallaltro un mezzo piede o puocho piu ghuerniscono disopra di vimini & di spine & ancora cō meno pali & vimini si fanno. Ma sonno piu debol cioe cħ ficti due o tre piedi distanti quatro pertiche vgualmēte dilūghi per trauerso si leghano:& poi disopra di vimini o di prūi posti p diricto si tessono. Et le chiusure che si fanno delle piāte de pruni & degliarbori in questo modo si

faccino

faccino cioe che nelluocho della chiusura si faccia un solcho adẽtro un piede & altertãto lato: nelqua le le piãte leuate altrõde si si põgo no luna dilũgi dallaltra un palmo o doue & colla terra che qndi si le uera optimamẽte trita si cuoprino le radici & poi si caui il fossato se in quello medesimo loco si dee fare: & la terra si lieui sopra le decte cose & quãdo sara tucta ĩ alto leuato potrassi fare chi vorra vnaltro solcho & simil piãtamẽto si faccia. Potrãsi anchora far piu forti piãtamẽti chi vorra a piu forte chiusure secõdo il mõ nelprimo libro narrato q̃do si disse delle tõbe & delle corti. Et e da notare che la oue la chiusura e mlto necessaria si deono porre piante di pruni ma doue non e tãta necessita & haui pouerta di legniame p cagiõe del foco si possono acõciamẽte fare piãtamẽti & maximamẽte q̃llo disopra delle piante de pruni: degliolmi: de cotogni & simigliãti: iquali piãtamẽti il terzo anno quãdo sarãno cresciuti si rimondino ouero põtino & si pieghino: Acio che forti & spessi diuẽtino & si remectino oue pduti fussino & poi quando saranne spesse & folte cresciute si dispõghino & acõcino intrigate: & si leghino oue bisognio sara: & nõ si taglino allato alla terra: ma vno pie sopressa nel tempo Doctobre & meglio nel tẽpo di Febraio & di Marzo si fanno infin che le giẽme hãno a ingrossare & in questo cotal modo sempre sarãno iluochi chiusi: & la siepe di uẽtera spessa: & mectera nella sommita de pali & nel mezo & nella radicie: & di quelle che nella schiera disopra son piantate sene poterãno lasciare alchune dilũgi luna da laltra certi piedi sãza tagliare acio che fructifichino o che per fuoco si serbio si diputio a edificii. Deonsi anchora porre le piãte de pruni nella schiera disocto si come sono le spine iudaiche: ouero prũi albi: o di prugni: o di rose saluatiche: & disimiglianti chabino spine spesse & acute. Et gli alberi che nela pte disopra si deono porre fião le prugnie dimestich leq̃li colle loro spine difẽdono & cõ la loro spessa pulatione chiugono illoco: & il terzo ol quarto anno seruono al foco & molto fructo rendono. O siano piãte dolmi: o di salci: o piopi: o di nociuoli: o di cotogni: o di melagrani ĩ caldo o tẽperato aere: & di simiglianti arbori & maximamẽte di quelli che ageuolmente pululano dalla radice. Tuta vlta e da notare che se la terra e fredda & dura intanto che in essa malagieuolmẽte le piante sapigliano si dispongano le piante de meli cotogni cõ le radici ouero sanzesse lequali non rifugono ouero schifono tal terra Ma seglie cãpo sara lolmo piu vtil di tucte laltre piãte poche sostiene la siepe & la vite: & dona dilecteuoli fronde alle capre & a boui & do

na verghe alle siepi:& al fuocho & al forno:& e optimo amolti lauori Ma se in quelle piãte ha difecto di piãte si faccia cosi cioe cħ ui si por tino altronde colle radici coperte & optimamẽte aparechiate. A cio che dal caldo & dal vento si difen deno o che si ricoglino nel tempo cħ si maturão ifructi:el seme si sec chi al sole & seminate ouer pianta te del mese di Dicẽbre di Genaio o di Febraio si nutriscono:acio cħ nel seguẽte ouero terzo anno agie uolmẽte shabbia copia di q̃lli Pal ladio comando che si colgano: & della spina ouero pruno cħ si chia ma rouo canino & meschollinsi cõ la farina del horobo cõ lacqua ma cerata:& poi in tal maniera si mis chin nelle funi della strãba che fra le funi si cõseruino insino a princi pi della primauera &alloro in quel logo oue la siepe si dee fare si faci no duo solchi dilũghi luno dallal tro tre piedi dalteza di sei piedi:& p ciascuno si socterrino cõ leggier terra le funi cosemi. Et cosi in.xxx. di escono fuori le spine lequali co si tenere e bisognio cħ siano aiuta ti con certi adiutorii & giugnieran si per gli spatii voti inlasciti tra lu no & laltro ma questo modo occu pa molto del terreno.

¶Della defensione & riparo con tro al impito de fiumi. Capitulo vigesimonono.



Pesse volte cħ ifiumi cõ loro impito schauono & schazano le possessio ni & fannole rouinare: & alcuna uolta per loro crescimen to & abbassamẽto de luochi pro xi mani mõdano & cuoprono le ter re:sicħ aluochi doue ifiumi per lo ro rabia fanno rocture: vn pocho piu suso si faccião penagli:cioe cħ siano forti secõdo limpeto del fiu me:ouero che in q̃l medesimo lo go sattuffino cieste che vulgarmẽ te in alcũo luoco si chiamono ber gulli cõ grãdissimi corni di legno da ciaschuno capo a modo di cro cie facti & tessute di vimini & pie ne di pietre. Ma doue labondãza dellacqua cuopre la terra & ãnega le biade si faccino forti argini acio cħ resistano allãgiuria dellacqua. Et se largine ꝑdecto in alcuna par te diuẽtera debole inãzi che quel lo manchi vnaltro sene faccia con ueneuole & bono dopo quello: & facto debole i certi luochi si taglia acioche gli carri le bestie & gli ho mini si siano cõstrecti di scalpitare & de andare su per largine facto di nuouo.

¶Incomincia il terzo libro del la uorare icampi & della natura & vti lita de fructi che si ricolgon ne de cti campi.



[I]l sopra nel secondo libro generalmente tractato del cultiuamento de campi. Ora in questo terzo libro diro singularmente del cultiuaméto & vtilita di ciascuno seme & fructo che l essi si racoglie & principalméte per ordine dalfabeto. Et prima diro dellaia & granai che a ciascuno seme conuiene e necessario.

¶ Dellaia dabactere. cap. I.





[L]Aia nõ de esser di lũgi dala villa pchẽ sia piu agieuol aportarui. & aciochẽ p la piu psẽseza daltri vicini dl signior ouer pcurator nõ si generi sospecto ma sia come dice Palladio piana in terra ouero ĩ sussasso rapianato ouero in loco doue per lo calpestrare dellũgia delle pecore; & per lo mescolamento de lacqua sia salda; & presso allaia vn loco alto & pião & puro nelquale si ponga il grano si che al copetto si possa raffredare & poi ne granai si porti laq̃l cosa velo fara piu durare. Facia vno tecto ouero vna altra copritura chẽ sia simigliãte acioche nel tẽpo delle subite pioue la biada monda o uero pẽsso a mõda si porti. Sia adunque in loco alto & apto di lungi da gliorti & dale vignie & dagli arbori fructiferi: & si come alle piãte piccole & tenere giouã illetãe & la paglia: & cosi questo come inimico corrõpe & fora le loro foglie.

¶ De granai capitulo secondo.

Grãi sidebono fare nel
i piu alto della casa dilũ
gi da ogni fiato & leta
me & stala ĩ loco fredo
& ventoso & secchọ. Ma facti igra
nai si come dice Palladio si debo-
no ĩbratare di terra & di morchia
& sopra il grano gictare foglie du
liuastro ouero duliuo leq̃li quãdo
saráno seche si leuino questa cosa
dagorgoglioni & ad topi & daltri
animali a quali e nimica la conser-
ua. Alcuni altri mescolano tal gra
no foglie di coriandro per cõser-
uarlo assai. Palladio dice che niu-
cosa e cosi vtile come il porlo inal
to essendo ĩ prima in terra & affre
dato alquanti di & cosi poi ne gra
nai si riponga. Columella coman/
da chel granaio nõ si rimeni: pero
che piu si mescolão le tigniuole o
altri animali che lhabiáo a offẽde
re che se non si muoue pero cħ nõ
passano piu giu cħ ũ palmo & co-
si dalla corruptione & dallõtignia
to durera: Ancora e da guardare
che il luocho doue si põe nõ sia hu
mido ouero rado ma spessa & beñ
piano accioch̃ i topi nõ possino fo
rare il fondo de granai. Et sopra
ogni cosa diligentemẽte e da attẽ
dere che nõ si põgha in luocho ne
tropo freddo ne tropo caldo: po
che per ciascuno di q̃sti si corrum
pe & perde la virtu naturale. Alcu
ni alti fanno vn pozo & dalle lato
ra pongon paglia & cosi disocto
acio che alcũo humore o aria ui si
possa entrare se nõ doue bisognia
o uero quando bisognia perusare
Oue adunque lo spiraglia nõ vie-
ne nõ apparischono igorgoglioni
& cosi il decto grano basta cinquã
ta anni. Et il miglio nibasta secon-
do cħ dice Varro piu di cẽto anni

¶ Della vena. Capitulo. 3.

A vena e di due máier
l saluatica & dimestica:
la saluatica nascie tral
grano cõciosiacosa cħ
la tropa humidita & ĩtẽperãza de
la terra si cõuertisca in vena laqual
dal grano ĩ herbe si cognoscie po
cħ ha piu large & piu verde & piu
pillose le foglie: & il suo grãello e
piu nero & piu piloso: & maturasi
& cade inanzi che il grano sia ma-
turo: la dimestica e biancha & nõ
pilosa & seminasi quando il grano
& q̃llo medesimo modo: ma me-
glio del mese di febraio & di mar/
zo: ma anchora nella magra terra
viene & simile aria & terra deside-
ra Alberto dice che la uol terra se
cha & poco inanzi al grano si ma-
tura & cogliesi. Et cosi lherba co-
me il seme e optĩo a cauagli & bo/
ui & asini: ne luno ne laltro susa p
cibo dhuomini. la sua uirtu e di le
uare ogni dureza: & dĩectare la fa
cia si come dice Plato.

¶ De ceci. Capitulo. 4.

Ceci sono noti & molti
i & di diuerse ragiõi po
che alchuno e biãco &
alcuno sãguignio: & al
cuno

cuno rosso:& alcuno picolo:& alcuno grosso:& altri neri dequali il sanguinio ha lacortecia piu aspra: & gli altri hanno le bucie morbide. Optimamente nascie nellaria temperata & hũida & desidera terra grassissima & bene lauorata & anchora la creta no schifa:& nella terra molto magra non viene bene:seminasi del mese di febraio in lochi caldi & temperati.& di marzo & daprile ne luochi fredi : & acciocħ nascino piu tosto giouera il mecterui in molle in acqua doue sia stato letame quando tardi si seminano:& intorno a solchi dellorto optimamẽte si pianta:& quando e maturo si coglie vna meza corba basta a una bubulca di terra Sarchiasi & mondasi dallerbe come le faue.& offendegli molto la nebia:e mollume agieuolmente il fa perire:colgonsi quãdo il granello ha del secho & quando la luna e sciema. El cece biancho secõdo che dice Isac e caldo nel prĩo grado cioe nel prĩo grado & humido nel secondo. Il rosso e piu caldo & meno humido : ma Auicenna dice che ciascũo e caldo & secho nel primo grado:& il nero e piu forte Il ciece e di molto nutrimẽto & inhumidiscie il vẽtre:ma gienera uẽtusita & enfiamento:& pero acrescie la sperma & fa venir voglia du sar colla femina:pero cħ glha ĩsetre cose apertenenti al coito. Cioe caldo nutrimẽto.& enfiamento & pero molto uale.& quãdo desiderassi dhauer moltitudie di cauagli fa coprir illoruso. Ipocrate dice cħ glha dua ragioni:cioe che quãdo cocie lascia luna & nellacqua doue si cuocie rimane luna : luna e salsa & laltra e dolce colla sua dolcieza gienera buon nutrimẽto: & acrescie illace & il uentre agumenta:& colla salsugine dissolue gli homori grossi & menoua lorina ꝓuoca & imẽstrui & uale aritropici & atucto il corpo puriginoso. & se col brodo suo ti laui monda il serpigine & lampetigine. Anchora secondo cħ dice Galieno il cecie caua li uermini del corpo & vale allopilatione dela milza & del fegato & al fiele & rõpe la pietra delle reni & della uesicha il cece nero e piu diuretico & apertiuo:& pero vale piu in aprire le opilatione della milza & del fegato & ĩ rompere le pietre & cauare uermini.& specialmente se si cuocie colapio & cogliagli & beasi:il biancho e migliore ꝑ acresciere illacte & la sperma: Auicenna dice cħ il cece chiarifica la uoce & nutriscie il polmone meglio cħ niuna altra cosa. Et percio si fa mãgiare della farina del cece a modo di farinata.& nõ si dee il cecie mãgiare ne ĩnãzi ne dopo:ma nel mezo & molto acrescie la luxuria:& la sua bolitura fa molto rizare la uerga quando si beue adigiuno.

¶ Della cicerchia. capitulo. 5.

La cicerchia e nota & desidera aria hũida & terra grassa & cretosa: & possi seminar̃ i terra come la faua & poi ararla & solcharla di genaio & febraio & nel principio di marzo vna corba basta alla bubulca & e bon cibo aglianimali & gli homini lusano lasse per la famiglia & sono buone p colore che durano fatica.

¶ Della canapa. capitulo. 6.

La canapa e della natura del lino & desidera si migliãte aria & terra ma nõ e bisognio cosi ararla: non dimẽo chi desidera la canapa per funi la de seminare in terra grassissima nellaqual uengha grãde & ha molta stopa p la grasseza della sua cortecia: & quanto piu rada si semina tãto piu sara ramoruta, color che ne uorrano far panni cioe sacha & lenzuola o camice la semini i luoghi mezanamẽte grassi & arati & spessa nequal luochi ui gniera sanza rami quasi in modo di gran lino & sara conuenenole a tucte le predecte cose: & anchora sara necessaria a pescatori per fare reti poche la canapa meglio si difende nellacqua che lino & similmente le reti facte. Seminassi nella fine de marzo & daprile: & sarchisi & con le mani sene caui lherbe: cogle si la canapa quando isemi soi sono maturi cioe imaschi & legata i fastegli si põgon si cħ lũo seme sia sopra laltro: & le radici đ laltra parte & copsi leuecti del seme cõ herba ouero strãe sopra laquale si pone o pietra o terra acio che isemi si cõpino di maturare: & cosi si lasci stare sei o otto di & leuisene lo strame o pietre & ponghasi presso a semi lenzuoli & agieuolmente ne cade il seme. Ma il seme semina ilquale non e tanto dee stare p.x.di. O uero il maschio si ricoglie quando in biancha: & poi tucto insieme si macera & nellacqua si lascia stare infino a tanto che la stoppa si parta dal legnio: & il decto legnio macerato & coropto la cortecia e specialmẽte la soctile la grossa e molta & longa laqule si puo dipelare alcuni altri la stopa che agieuolmẽte si toglie poi cħ sara maciera nel lacqua & lauandola nellacqua & scossa poi si seghi: & nota che del simigliãte seme nascie la canapa ramosa: laquale molti semi producie & infiniti. Et laltra che non e ramosa el tucto fa pochi semi. Il seme suo e optimo per li ucelli & uolentieri lo becão & pigliono per esca.

¶ Del grano. capitulo. 7.



IL grano p la similitudine della sua complexione piu cħ tucti li altri semi agli huomini da conueneuole nutrimēti: & le sue diuersitá sono assai pero che alcũo e duno anno ouero di meno: & questo spetialmente da bono nutrimēto: & desi seminare ĩ questo modo: & alcũo e di magiore eta & questo e men di lodeuole nutrimēto & a seminare non e bono che debilmente nascie. Et alcuno grano e mezanamente lungo & biancho ouero rosso & ha soctile cortecia: & la farina ha bianca: & questo e optimo. Quello e grosso tondo & rosso: o biancho: ouero risplendente e meno buono: & la pasta che sene fa non e cosi tegniente ne il suo pa ne ricrescie inalto. Quello che si fa del primaio e molto tegniente & il suo pane molto crescie. Ma ql cāpo ricolto a misura meno rispon de chel grosso. Et il grano elquale nella terra grassa nascie e piu grasso & piu apeso graue & piu nutrica. Quello che nella terra magra nascie e il contrario. Et quello che nascie in paese caldo ouer in terra calda e piu caldo & q̄llo che nascie nela freda e piu fredo. Et q̄llo che nascie nella piu seccha e piu secccho. Et q̄llo che nascie nel paese hũido: ouero terra humida e piu humido: & enne alcuno che nõ ha reste ne spighe cõ tucto che faccia picole spighe ouero corte: & piu il seme teme la nebia che q̄llo cħ alcũi dicono: nõdimeno piu della radice mecte & radoppia le spighe. Il grosso adũq̧ ilquale maximamēte alle spighe rosse cõ tucto che le p̲duca piu grosse: & molto grauose: nondimeno poco mecte & piu rado si troua hauere le spige. In ogni paese habitabile nascie con tucto che piu nobile & abõdante nascie ne paesi temperati si come nel terzo & quatto climate la terra desidera grassa ouero mezanamente grassa & di dolcie sapor. Et ama la terra & mezanamēte soluta: la troppa soluta schifa: & nel aperto campo molto si rallegra: & offēdesi ne luochi ombrosi: & ne gli humidi & acquosi perisci. Il grano ilquale si racoglie piu aceso risponde meno a mesura: & seminasi ne freddi & neuosi luoghi nella fine de agosto per tucto il mese di settēbre: & ne

lochi tẽperati dela fine di settẽbre o tucto octobre. Nequali tucti lochi prima sati la terra: acioche assai grano sia sopra le radici ouero nel verno esca fuor della terra. Et nellultimo sia grasso ilquale se si semi nera maturo ui multiplicano diuerse ragiõe dherbe lequali imbastardiscono il grune & annegano: Anno giugniere ouer bubulca basta vna corba di grano cioe di semi ilquale se nel decto tẽpo sara molto secca a terra i semi sparti meglio ne cãpi che ne granai si seccherano. Ma se si ricoglie per tẽpo fredo o nel verno sia fori del campo doue acqua non possa opressargli acceso che nõ guasti il grano. Se la terra sia temperata in octo di dela terra escie ouer poco poi costuma si il campestro cãpo da grano seminare in qsto modo qllo diligentemente lauorato secõdo la doctrina nelle cose gienerali e ata: & qllo seminato ancora sati & colle matre tucto insieme si ricuopra & le zolle si rompino. Et delle zolle si rompino cosi diricti in minori come gli atrauersalli solchi magiori per le inferiori parti de campi impreso: p lequali lacque pioueti che ui discorrono liberamẽte senza impedimento a fossati si driuino: leqli acque se nel tẽpo chel grano sono in lacte & incomincia agiermi nare selle ui timãgono spengono il seme del mese di gẽnaio dopo il gielo & di febraio & di marzo poi chel grano e di quattro foglie col sarchiello & cõ le mani da tucte le bastarde herbe samõdi: si che nelli arbosi lochi piu anaccio: ue nõ her bosi piu tardi si sarchio. Ma dl mese di maggio ouer un modo si tochino le granora: impo che fioriscono in octo di: & poi disposto il fiore indi a quaranta si si fa grande infino al venimento della maturita. Quello medesimo dice Palladio dellorzo & di tucte laltre biade che sono di singular seme del mese di giugnio ne lochi marẽmani & ne piu caldi e ne sechi. Ma ne tẽperati & fredi del mese di luglio la biada del panico si tagli laql apparechiata esser cognosci se vgualmẽte la magior parte delle spighe con maturata biãcheza arrossa. Et il modo conosciuto & vsato inuerita di mietete e la parte di gallia cõ piu piana solẽnita vsa amieterlo: & p le fatiche delli hõi dun opa dun bue in spatio di tucta la biada prẽde. Et fassi vna carrecta bessa che cõ due ruote breuemẽte si porta: la cui supficie di tauole si cuopre che difori sono inchinate: & nel sõmo rendono spatii piu larghi della sua testa pigliante piu breue & lalteza delle tauole e qui son piu dẽti & rada a misura delle spighe si põghono: & põgonsi p ordine delle superior pte torti ichinati del dosso della detta carreta. Et doi breuissimi timoni si figurano doue li bue col capo alla carrecta riuolto al giogo saconcia.

facõcia. El bue sia mãsueto in modo che nõ auãzi il modo del guidator. Questi poi che la carrecta p la biada scominciera a inframectere tucte le spighe nellintramenro de detegli cõpresa si ragunera lasciando la paglia in altitudine o ibasseza spesse volte tẽperando il bifolcho che seguita: & cosi per poche pcosse & ritornamenti in spatio di puoco tẽpo tucta la biade si cõpie di corre. Et q̃sto ne cãpi & luoghi vguali cioe impiani & maximamẽte doue la paglia non e altrui bisognio e segati grani della mectina a terza ouer tuctol di q̃do laria tẽperata e si si legha: impo che nelloro dela molta secheza le spighe & ilegami si rõpono & poi legato si porta allaia cõ fasciategli anouerati & socto alcun tecto ouero ibarche in tal maniera dispõgon che lacqua piouendo entrare non ui possa. Et quiui si raguni tanto che sia tucta compiuta di gouernare: poi si triti ouero si bacta cõ verghe o correggiati ouer cõ caualli. Ma cõ coreggiatie meglie pero che tucto il grano della paglia scuote ma il tritare della paglia colle caualle e piu velocie & rõpere anco fanno meglio della paglia che bisognia al pasto degli aiali: & e piu vtile rocta da ogni foglia e semi extranei cõuenẽto fa si mõdano: & conueniẽtemẽte secho & rifriggerato ne granai si ripone alla cui cõseruatione molto fa pro re spesse volte si ricerchi che in monticegli da strano calore non siano infecti: la qualcosa quando aduenissi colla pala si riuolgha & ventrisi. Er ancora meglio e che al sole & allaria sporrino & rifriggierato ancora ne granai si ripõga gieneralmẽte di tucti igranai fuori che del miglio trouato e che da suoi stipoli meglio che ascuotergli si conseruano. Il grano secõdo isac caldo & humido temperata la corteccia sua calda & secha e & che nõ mondifica il suo nutrimento e piccholissimo nellacqua calda messo & stropicciato & colato & cotto il pecto & ipolmoni da uiscosi hũori purga & se lacqua si mecta in lacte piu nutribile si fa. Se con vino cõ acqua mischiaro si cuoca & facciasi impiastro di quello allepopedure per lasspositione dellacte sillo dissolue inuerita isidero dice cħ la forma del grano col mela mischiata le pustule della faccia sana & alle mamelle per cõgielation dellacte indurare cõ grasso & vino cotta la dureza mollifica gli ragunamẽti cioe infiature & apostemi maturatinherbi indegniati & indurati & quasi spasmati distẽde & quel medesimo quasi dice Diascoride. Il grano cõ sale mischiato gliappostemi matura & apre. del panicho recenre & nuouo il nutrimento picolo crudo flẽmatico cioe acquoso & infiatiuo rugiro & dolor di laro cõmuoue: arostito piu nutriscie & meno ventosita fa stiricho & in

acqua cotto grauissimo e infiatiuo adigestire duro & rugido:p lo cor po muoue homori spessissimi & vi scosi gienera:ma se gli si smaltiscie bene molto nutrica & imẽbri conforta & impo dar si conuiene acoloro che durano molta faticha: il grano rocto se cõ lacte si cuoca sã/gue buono & lodeuole gienera & molto nutrimento se spesso si prẽda loppilatiõe del fegato & da dureza della milza: & la pietra della vescica & nelle reni gienera:& maximamente se le reni molto calde hara:o naturalmẽte o accidentalmẽte:& inuerita la pasta del frumẽto vssamo in molti modi & e azima & viscosa & enfiatiua & asmaltire dura:& impo enfiagioni & dolori & opilationi gienera & nutrimẽto duro:& grosso: & inlaudabile:& pero sol agliexercitanti si conuiene: ma se la sera fricta o socto bracie cotta rea e:impero che e di fuor dura & dẽtro viscosa & riman meza cotta. Et impo ne agli otiosi si conuiene per la viscosa & cruditа dentro:ne agliexercitanti per la dureza & per la adustione che e di fuori:il pãe i forma grãde la corteccia piu soctile & piu dura ha:& ipero la sua corteccia nutrica poco: & e asmalrire dura lhũidita disecchа onde il ventre costipa & ha mollo di midolla: & q̃lla midolla e grossa:viscosa:hũida & enfiatiua:& flẽma viscoso gienera:i pani picoli & soctili di forma il fuocho il passa & la midolla disecha dalhumido un de puoco nutrica & tardi si smaltiscie:il ventre constipa: & maximamente se freddo sia & duno & di due di dal cuocere dilungi: ma q̃llo che di mezana forma & di mezana potentia. Et il pane il cui suoco acuocere e grande & che fu forte fuoco ha diseccate lexteriori pti cioe le corteccie & indurate: & la midolla nõ ben cotta impero che la corteccia velocimente indurata non lascia il fuoco alle parti interiori entrare ouer passare:& impero che la corteccia e dura non nutricante q̃si come incesa onde secchissimo sangue gienera & constipa il ventre: & la midolla viscosa & grossa idigesta onde crudi & flẽmatici humori gienera. Ma se inanzi che cocto sia sene tragha viscoso sara fortemente aq̃gli che smaltiscono:& agliexercitanti solamente necessario & se lasciato sara infino che cotto sia secho sara extiticho & duro asmaltire. Ma il tẽperato fuoco meglio e impo che tucto il corpo del pane passa vgualmente:& migliore e q̃llo che cotto nel forno impo che tutto vgualmẽte si cuocie. ma quello che cotto intesti e piggiore: impero chel fuocho niuna parte piu a opera & laltra cruda rimane & viscosa. Et impero e asmaltire duro. Se adũque spesso si mãgi dopo molto tẽpo & infiagioni & dolore di fiãcho genera & similmente fara q̃llo che

sara

sara cocto socto la cienere. Et il cocto i su carboni uelocemēte difori si secha & dētro grosso rimāc & ui scoso & molto di cenere con esso si miscia maximamamente se le legnie sien morbide & che tosto sincendino: & impero enfiagiōi & grauita ta di membri & oscurita fa il pane inuerita che caldo ouero riciente magiormēte humido & nutritiuo. Quello che dapo vno ouero due di si prēde e laudabile: imperoche temperato dentro & difori: sechissimo rado legieri per cagione dela tolta humidita onde glimori & genera sete delo stomacho & il uentre costipa. Il pane che temperatamente ha formento & sale ben cōfectato & si come si cōuiene cocto agieuolmēte nello stomaco sismaltiscie: et sangue chiarissimo in corpo gienera. Onde piu conueneuole e acqloro che in riposo stāno & nella dilectione delle delicie. Ma a glī exercitanti & affaticanti e incōueneuole ouero icōueniēte per la sua soctiglieza & agieuoleza dissolutione de membri loro ma il pane ben formento non hauente sale ne non ben cocto uiscosita crea & grosseza. Et impero conueniente agliaffaticanti & che fortemente smaltiscono. ma il pane che di superchio ha formento & sale niēte nutricha ne non conforta: la virtu inuerita del sole lhumidita sua secha: il formento la conuinctione radificha.

¶ Dele faue. cap. 8.



Lcuna faua e grossa & alcuna e minuta. Ancora alcuna e biācha alcuna e negra. Et ancora alchuna agieuolmēte si cocono: et alchune dure cioe che nō sicuocono ne non sinmolleno la biancha che agieuolmēte si cocie e migliore & le picole sono piu saporose: & piu fertili cioe che nō sono le grosse le grosse son piu belle ma sono mēte fertile cioe nō fāno tāto fructo. In ogni aria habitale iascono & fructano & desiderāo grassa terra & cretosa: & i quella fal soctile cortecia & agieuolmēte si cuocie: Et nella mezamente soluta terra cioe temperata di grasseza assai conueneuolmente nascie: ma in sabione & magra terra non peruiene bene cioe non nascie bene e non fructa ben: & quella chi vinascie ha corte cia grassa & e dura acocierre e quel cotale campo nō si letami ma si bene singrasassi alhora la sua malitia si ramenda: ma sempre migliore e quella che nascie i terra grassa cretosa. Seminasi in stipuli & in terra non arata: aduegnia che nella arata seminare si possa conuenientemente: Spargiesi il seme in lochi caldi ouero temperati del mese di nouembre & di dicēbre: ma ne freddi ouero tēperati del mese di gienaio & di febraio quando la terra poi dopo il forte gielo tali e che si possa ararare & sparso il seme &

meglio e nellumida terra che nel/la secha seminarla. Ma anchora si puo semiare del mese di marzo & maximamente i terra molto grassa. ala quale molto fa pro quando tardi si seminase macierare pria i acqua si seminano. Et cosi incōranente di germinare & nasciere si studiera che se in acqua diletame due ouer tre di si molli: & qlla che po nasciere miglior sara cociere. Et anchora cotale mollificatione grassa allefaue contro ala magreza dela terra consiglio prestera. Alcuni dicono cħ vna aqua diror no che vna maniera lucenre amo do di salcio. Et diqlla acqua quādo si semina imbagnita cħ quello sono agieuole acuociēr. ancora p̄ uato e che se lassera si pongha im mole inacqua nela qual sara bollita con cenere & stia la nocte cop ta & lamactina si laui cō acqua cal da & ponghasi acuociere che age uolmēte si cuocono: & nō e necessario quando son seminate che ac cioche naschino lezole si rompīo. Queste cose non cōtrariando ad uegnia che molto infra la terra at tufata sia si llarompe pullulando & ceste alla superficie della terra vna corba cioe misura: una bubulcata cioe spacio di terra dun paio di bu oi empie & poco meno duna corba e de delatamente spargier acio cħ dilatar si possino negli stipiti ci oe negābi: alluna piena meglio si semina la faua. Di questa gieneratione dele gumi la terra non si offenda & maximamente se le radici si lasciano nella terra: ma imper tanto non percio si fecōda se nō p̄ accidēte: il cāpo sia hūido: imper cio che collumella dice: il campo agrani trouasi piu utile che lanno di sopra uoto sia stato. Quam qui calāos fabasue messit & dixit: Eue ro dice p̄ due ragioni luna perocħ del nutrimento del Formēto alcu na cosa consuma: & laltra che nō puo nella state cosi cōueneuolmē te ararsi come quando e ignudo. La faua secōdo Palladio e darona care quando e grande quattro dita sopra ala terra & poi altra vuol ta si sarchia quādo lherbe nociue saranno in quelle rinate. dallaqual sarchiagione nō sa sileggie anci fa pro: & molto fructo rēdera expar tita. Ancora presso al modo si co me la terra rispōde del mese di ma gio & digiugno. La faua in quarā ta di fiorisce & insiemente crescie & ql medesimo e ītucti isemi du plicati: si come il pesello & glialtri legumi tucti del mese digiugnio la faua al menomar dela lūa si diuel le inanzi di & inanzi che la luna p̄ ceda & istesa & rifrigierata si puo ne nel granaio & cosi igorgoglioni o non punto ouer meno nocie uoli aura si come Palladio dice & Varro dice che la faua & tucti gli altri legumi in uasi olearii cioe da olio con cenere mischiati per lōgo tempo sani si seruano dagorgoli.

Le faui

Le faui si come dice isac o ale simã giono uerdi & alhora frede son & humide nel primo grado & generano grosso humore & enfiatiuo cioe enfiato. Onde uentosita fanno & nello stomacho molto nocie sono. Le seche & di maturita pfecte frede sono et seche in primo grado: et non lodeuole sangue gienerano. & la carne enfião & dilatono & operano in quella come fal formento nella faria. Onde nele parti disopra deluentre molto grosseza generano & enfiatiua dellaqua le il fumo al capo salẽdo al celabro nuoce & sogni molti & corrocti inducono: adunque cõciosiacosa chi di questa natura siano le faue non si puo loro tore il difecto per alcũ modo di decotione. Ma menomare & per sperimento q̃sto si pruoua che quegli che spessamẽte la faua usano indigestione & enfiagione hanno ancora che sanissimi sieno: ma sono mõdificatiue & pero uagliono ale letigini & acoloro chi la contenna del suo corpo mondificare uoliono colla farina loro lauatsi sauezano. Indiuersi modi si cuocono: alcune si cuocono cõ acqua: alcune del fuoco sarostiscono ma chotte in acqua piu lodeuoli sono. impero che lacqua molto diuentusita toglie loro: & la grosseza maximamẽte se la prima acqua della cocitura sigiecti & di nuouo ui si ragiũga laqua & questa decotione si fa indue modi ouero con guscio o sanza guscio: & q̃lle che cocte sono col guscio sono di dura digestione & di grossi humori & enfiatiue. la faticheza del guscio ipedisce luscire del uentre la lõga sua dimoranza nel uentre uentusita & enfiagione presta. ma cocta sanza cortecia meno sono enfiatiua. & piu tosto si maltiscono. Et se il secondo brodo si faccia cõ cose calde agiuncte si come pepe ogiẽgiouo ouero olio perfecta e medicia al susare della femina. ma mãgiare con menta & origano & comio & simil cosa lauentosita menomano & etiamdio lenfiagione. Arrostite mẽo di uẽtosita & enfiagione p̃stano: ma asmaltire durissime sono. Ma se i acqua simectono i molle poi che saranno arostite & con comino: & menta & origano simã giono la dureza perdon cioe delo smaltire: le faue infrante abuoi in cibo continuo abondãtemẽte date tosto lingrassono & aquesto modo ibbuoi grandi & uechi de sauï beccai singrassono & in quĩdeci di si rinoua la loro carne. Auicẽna dice che lartifici cagione delle faue e il molto tẽpo del mecterle i molle & la bonta del molto cuocierle & mangiarle con pepe & sale & simili cose & con olio & le migliori di tucte sono le grosse & biãche nõ perforate dagorgogli. Et delle loro proprieta di e che lespichano su oua dalle galline quando le galline le pascono cioe sene pascono &

fanno uedere cose strane insognio perturbanti: & fano uenire pizico/ re le fresche maximamēte. Anche impiastro dele cortecie loro sopra il femore del fāciullo posto ciessa dinon lasciarui mectere ipeli & si/ migliantemente quādo lusana so/ pra illuocho raso. Et le faue laua/ no la morfea della facia & maxia mente colla cortecia & il panno & le letigini & fanno buon colore. Et iloro impiastro e buono agliap postemati dele popo dele dōne & la cōgelatiōe dellacte ī qlle facta & quelle che cotte sono conacie/ to & acqua son buone alla solutio ne anticha & propriamente cotte colle sue cortecie. Et ancho fanno pro alla dissinteria che solutiōe di uentre con sangue. Plinio dice ch la faua cocta & la colatura sua be/ uuta il polmone mondifica & glia postemati delle māmelle cura. Et cō rose mischiata il dolor & liuido re & la lipitudine degliocchi cura cioe ochi che leloro palpebre fac cino puza. Masticata la faua & alle tempie apposta gliomori agliochi discorrenti constrignie: ancora di mezata & sopra la vena aperta po sta il sangue restrignie il acte discor rente dalle mammelle fa restare & discorrere non pmecte apodagri/ ci & agliarteci cioe agocte dima/ no cō grasso di pecora cotta souie ne se sopra illuogo deldolore sim piastri lensiature degli apostemati ipercuotōe se nel pricipio cocte in aceto allensiature sapōgha. An che dice chequando la faua e i fio/ re lacqua maximamēte desidera: ma quando e fiorita ama seccho. Anche dice ch nellacqua maria o uero salsa appēa si cuocono. Dice ancora che nelisole del mare ocea no nascie faua dase ch cuocier nō si puo. Et in egypto nascie faua spi nosa longa. x. cubiti laquale icho/ codrili fuggono temendo che gli ochi loro non soffendino.

Del farro. cap. 9.

Il farro e quasi simile al/ la spelta ma e piu grosso in herba & nel gran si se mina nel tēpo dal pani co & della spelta: & vna corba con pie una bubulca cioe il lauorio che fa vn paio di buoi ouero creta mi sura di terra ch cosi si chiama: mite si & monda si cōe il panico. Il farro e di temperata cōplexione & e ci/ bo buono a sani & agli fermi & as/ sai nutrica & cōforta & gienera bu ono nutrimēto eāzi stitico che pur tigauo.

De fagiuoli. cap. 10.

I Fagiuoli conosciuti so/ no & alcuni sono rossi & alcuni bianchi terra & a ria desiderāo si come il panico & il miglio & intra lor & in torno si seminano. Et in orti & tra cipolle & cauoli. Ma in mezo solu ta cioe magra terra peruenghono & in quegli medesimi tēpi si semi/ nono

nono. Et quanto piu e grassa la terra tanto piu radi si seminano: dallherba spesso si mõdino & cogonsi cotidianamẽte quãte volte isuoi gagliuoli si veghono imbiãchare allhora si stimano esser maturi & in su mezuoli o stuoie al sole si secchano: quegli che sono rossi son caldi & hũidi nel mezo del secõdo grado. Ibiãchi sono poco meno caldi ma piu humidi & testimoniasi questo che illoro grane negli si come glialtri secchare non si possono & se si sechano nõ si possono seruare lungamente: humori grossi gienerano & enfiagione & ventusita & molto fummo el capo empiẽte & sogni pessimi & spauenteuoli fanno & corrocti. Et ancora Auicẽna dice che generano humori grossi. Ma la senapa cessa il nocimento loro: & similmente laceto con sale & pepe & origano.

¶ De Git. capitulo. xi.



IT e un seme nero & q̃si triangolo: la cui herbe nascie tral grano & tra laspelta & tra segale & i vulgare si chiama gitterõe & fa fiori cossi amodo di cãpanelle: & e caldo & secho in sc̃do grado: & ha virtu di dissoluere & di consumare contra loppilatione della milza & dele reni: el passione illiaca cioe fiãcho & dolore di stomacho per la ventusita vale la poluere sua in cibi & dasi la poluere sua cõtro a vermi data cõ mele & fassene anco impiastro della poluere sua & di sugo dassentio al bellico per li vermini.

¶ Delloglio. capitulo 12.



Lloglio ouero Zizania nascie tral grano ne sechi tẽpi & ha virtu acuta & velenosa & opia la mente & pturbala & inebbria: con vino cotta & cõ stercho asinino & con seme di lino & factone impiastro lapostema disolue & le gangole: cotta ancora cõ corteccia di radici & alle ferite putrefacte aposte mon dificale & sanale. Anco riarde il grano impero che gli toglie il nutrimento suo si come il papauero & la zizania: & la vena: & cauoli: & la vite impo che la riarde come dice Alberto.

¶ Della lente. capitulo. 13.

A lenticola e conosciuta questa vuole hauere luoco soctile & risoluto cioe magro da acqua & anchora grasso: ma seco impo che dalla luxuria & humore si corrompe infino alla luna duodecima del mese di febraio si semina: & il quartiere duna corba che vna misura aseminare vna bifolcha basta. Quando la lenta molto tosto pululi cioe nascha & nutrimento: prenda couiensi che il campo innanzi che si semini si mischi con le tame arido: & in quello quattro

ouero cinque di fata stato allhora fimbagni nel campo si come dice Alberto : ma palladio comãda chi si facia questo acioche tosto nasca & cresscha: freda e in primo grado & secha in terzo il nutrimento suo e grosso & a smaltire e duro & maninconico onde e cagiõe di dolore & dinghanneuole paure & sogni: ventosita & enfiagioni & costipatione fanno: & po allo stomaco e piu nociua che tucte altre granella & al polmone & al diaflagmate & ale pellicole del cielabro: & atutti altri nerui delle pellicole & maximamẽte a quegli degliochi: impoche lhomore loro disecha inapriscie & impediscie isani occhi & tanto magiormẽte a glinfermi occhi. Et di cõplexione secchã noceuole a secchi alcuna volta fanno pro se mõde dal guscio si cuocono: & impero aglidropici son buone ma cõ la correcia nuocono troppo per la vẽtosita & enfiagione che fanno: la grãde & nuoua & che sia di buona cucina secondo il cibo & secondo la medicina & la piccola peggiore la vecchia e dura & rea & se la lente si miscoli tra la ciener meglio si serba che non gorgoglia & diuenta di buona cucina.

¶ De lupini. capitulo. 14.



Lupini ouero per terra ouero per vignia igrassare ouero per seme ricorre si seminano iquali per la prima cagione ne cãpi ouero in vignie si sparghono del mese dagosto ouero quando colte sono luue da seminare sono & cuopron si colle marre ouero con aratro ne cãpi. Et poi del mese daprile o di magio & quãdo acõueniente grandeza sarãno venuti da rouesciagli soterra & cosi nelle vignie & ne cãpi p cagione di letame si mectono per ingrassare & feconde fare. Acciochе ne campi allhora si semini il miglio el panico & nel tempo vegniẽte il grano & nelle vignie meglio illetame & aopera impoche par che iuini vizino del sapore. Seminansi optimamente dopo ricolta nelle stopi ouero fauuli due volte arati ouero ꝑsso al principio dagosto & poi del mese doctobre: & poi presso alla terra colle marre si ragliono & per li solchi si pongho no sopra quali seminato il grano col uomero la terra siriuolgie & cosi optimo per inanzi qui il grano si fa doue ancora il sequente anno vnaltra volta il grano seminare vi potrai ouero segale. Possonsi ancora seminare ĩ quel medesimo tẽpo intral panico nella secõda sarchiagione: liquali colto il panico rimaranno acio chel campo ingrassino dagrano secondo il modo predecto. Et allocta due corbe ouer piu nella bifolcha si pone. Ma quegli che si seminano p cagione di ricorre seme si seminão del mese doctobre & di nouembre & vna corba

la bifolchã

la bifolcha basta nel limoso cāpo il lupino nō nascie:la terra creta teme:& la soctile terra & rossa ama: ilupini da sarchiare nō sono:& sarchiati si spēghono impo che hanno solamēte vna radicie & questo nō desiderano impo che lherbe oltral cōsiglio del cultinatore affligono del mele di giugnio o di luglio si coghono & incōtanente se piacera si trahe dellaia ma e da ripore dilungi da ogni hūore & cosi lungamente si serbano:maximamēte se in quelle granai entrera spesso il fumo. Ilupini si cōe dice isac caldi & sechi sono in secondo grado & di quegli altro e amaro ilquale di sua natura cotale e & questo in medicina si cōuiene. Et altro e dolcie & insipido cioe sanza sapore:impo che p molta dimoranza nel acqua sadolcisci:& cosi e facto insipido cioe sanza sapore:la farina de lupini col mele vale contro ilombrichi cioe bachi a q̄llo medesimo vale il pane facto della farina sua col mele & assentio posta sopra lo stomacho & meglio se ui sagiungha un poco daole. Quella medesima farina la postema matura & rōpe : il lupino si come dice Auicēna soctiglia icapegli:& laua & mōda ipanni del viso & la morfea : & allhora maximamēte q̄ndo si cuocie in acqua piouana tāto che si disfaccia. Alcuni dicono che la farina del lupino ipelli nati tiarde & glialtri rimetet nō lascia. Isac dice che se de lacqua doue ilupini si macierāo ilo chi delle cimici si bagniano muoiono. Ilupini nutrimēto grosso generano & duro asmaltire & puoco gienera humori viscosi.

¶ Del lino. capi. 15.



IL lino desidera laere tēpato & terra soluta cioe asciucta & grassa & quādo piu grassa sarà tanto la sua stoppa sara piu grossa:& quāto la terra sia piu magra tāto la sua stopa sara piu soctile : ma del lino poco & corto:in cotal terra nascierà nella costui seminatione la terra assai dimagrarsi & offendersi si crede. Et impero daiuto di letame ha bisognio se di receuere cotal semēte sia vsata : la sua terra vna volta innanzi al verno si dee arare accio che le zolle per lo gielo seguēte in poluere si riduchino & poi dopo il verno la seconda volta sari.5.o.6. volte fra tutte si che bene si riduca la terra in poluere. Ma in q̄sto modo chi la terra piu profondo sari & facciēdo cosi insino allultima volta sempre la profondatione si menomi:di quindi al mezo daprile infino alla fine daprile e optio il sarchiare che intorno ouero in sommo della terra sia meno duno palmo. Et la terra sopra il seme cō larato riuolta nella cui seminatione secōdo il costume dalexandria done il lino optimamente si procura

puo un bue menare vno aratro & due īsieme iuncti menare duo aratri cħ luno aratro per vno braccio o poco piu con vna fune seguiti al primo: dequali ciaschuno habia il suo bifolco che laratro tēga & meni & tre corbe di questo seme o poco piu bastano a un bifolcho alq̄le molto fa pro se cotale cāpo serpichi poi che sara seminato. Ma se tēpo sara di molta secheza molto gli fia vtile se si porra ībagniare. Possi anco seminare ināzi al verno ne lochi caldi nequali poi cħ sia nato il lino dal fredo nō sia offeso & allhora meglio puiene nella terra creto sa che nella terra molto asciuta. Et nō e bisognio che sia grassa & che oltre che due volte sari pure cħ la terra si poluerezi. & quādo sara seminato meglio e che solo collerpicie dalcūe spine ouero pruni facto si cuopra. Et meglio ancora e che vno huomo cō vna fune tiri lerpicie che farle tirare a boui per lo nocimento dellorine: & questo e ageuo'e a ciascuno homo: questa e anchora da lherba due volte da mōdare & quella che maximamente dal grogo & dal custute ouero dala podagra del lino cħ sauogie saffogha: queste sono herbe cħ sauo/ghono al pedale del lino & affogālo: & pero e da netarlo prima cħ ui sa vogha: adueguia che molto soffenda il lino ad andare tra esso q̄si e grande: & impo il mōdatore dee innāzi a se cō le mani aprirlo & andare tra esso con pāni molto leuati. Ma quādo la prima volta si mōda impo che allhora picolo e & bene che sabacta si rilieua nō si offen de p lādare tra esso. Cogliesi q̄do con maturo colore in gialla & in quel medesimo di acio che cō rugiada nō si tochi socto terra si porta legato in fasci & poi cō mazi di legnio senescuote il seme & il lino amacierare nellacq̄ si pone: nellaquale q̄ttro o cinq; di se lacq̄ e putrida basta di stare. Ma se lacq̄ nō sia corropta si dee tenere īsino a sepre acio chēputredisca & vale alla corteccia dellaquale si fa la stoppa permanga sanza corrōpersi. Puossi optimamente mazicare in questo modo si cōe seruano imelanesi quando maturo il cogliono sanza alcune herbe mischiato & in picolisfasciuoli & quanto si po si guarda dalla pioua & maximamēte q̄do e secco: poi si recha a casa & socto coperto si pone & serbasi īsino del mese dagosto tāto che cōpiuto sia la necessita del tritare. Allhora il seme si gli toglie & allacqua si porta & in q̄lla si pone & spesso cō ptiche satuffa & ponglisi peso dal cuni legni accioche optimamente si bagni & in quella si lascia per mezo di solamēte: & cosi bene bagniato si riporta a casa & tucto si ripone in vno monte appresso al muro socto coperto & cupresi di paglia & lasciasci cosi tre di nellaquale paglia si scalda & macierasi: & poi cħ

raffredato

raffredato sia ouero tenero & leno facto:ouero isiemi in quello rimanete incominciano agiermugliare ouero la stoppa sua dalla carne rimossa per se non si torcie compitura sara la maceratione:& allora ciaschūo fasciuolo si diuida in tre o uero quattro menate grande & cō quello legnio si leghi & nellaia optimamente si secchi riponghasi: Et poi si potra in qualunche tēpo cōciare come usanza e. Ma sara segni di temperata maturatiōe quādo si maciera nellacqua quando al toccare e morbido in mō chi ogni aspreza habia perduta. Conoscie si anchora se di quello alcuna cosa si traga dellacq̄:& secche si pruoui se la carne herbale dalla stopa ageuolmente si parta. Ma se meno e bisognio si maceri & la stopa sara piu forte & piu biāca ma nō perfectamēte si partira dallui la carne herbale & sara piu duro a filar Ma se si macera piu che bisogni la stopa men forte & biancha sara & da le carne herbale optimamēte partite & sara piu habile a filare:& poi optimamēte si laua in acqua & si sicuote & al sole si secchа. Et quando secho sara allocta si pcuote cō mazi di legnio acio che la sua carne si rompa. Poi al sol caldo si pone & quādo sara schaldato sisi gramola:& in questo modo si monda optimamēte nella stopa gramolādo si rompe come si farebbe se in contanēte si grāmolasse come si leuasse dal sole che sel tēpo sara humido con molti panni scaldato al fuoco si prepara alla grammola & con spatole la mōdificationi si cōpie:poi si pectina & poi si fila la uirtu del seme dellino secōdo Auicē/na e proximata alla uirtu del fieno greco. Caldo & in primo grado & misurato in humidita & seccheza: & sessi prenda cō mele & pepe moue lapetito della luxuria.

Dellorzo. cap. 16.

Orzo sostiene ogni aria et desidera la terra grassa acioche optimamēte pfici & nella mezana terra anchora si producie et nello aperto piu tosto che nellombroso luocho si ralegra. in questi tempi et i quello medesimo modo chel panico si semina et sette di sotterra dimora:et alora escie fuori si come dice uarro. Ma ilegumi in cinque di fuori chi la faua da Alberto si dice che si semina nel principio della primauera:et ciascuno far si puo:ma per questa coltura piu tardi amaturita uiene. Ma lorzo marzuolo che bono maruolo si chiama si semina per tucto il mese di marzo et nel principio daprile et del mese di luglio e maturo ancora si troua orzo che nela trituratione si mōda cōe il grāo et q̄sto i q̄llo medesimo tempo si semina chel grāo et seminando vna corba la bifolca compie. Cultiuasi et mondasi cōe

il grano:& maturasi vn pocho inã
zi a quello:& ĩpero il mese suo pri/
ma si riceue quella che da cõsuma
re e inanzi che igranai rifacte le spi
ghe & lassi dischorono cioe cagio
no imperoche di male comel pani
co foglie ouer folicoli si ueste. Et li
suoi colmi iquali pignioni diciáo
nel campo lungamente giacere la
sciano. imperoche ĩquesto modo
si fa grande & tritasi come il pani
co. Lorzo secondo Isac & Auicen/
na e fredo & secho nel primo gra
do & ha virtu mõdificatiua & scho
latiua:& piu cħ la faua disecha. Et
impero dallẽsiagione libera lorzo
el panico piu nutribile & piu nu
treuoli sono che altri granelle:ma
lorzo piu tosto sisi smalriscie & im
pero da membri piu tosto si dissol
ue. Galieno de lorzo & delle faue
secondo medina dice lorzo & la
faua imperoche al temperaménto
vicini sono in molte cose:luogho
secondo il medico hanno si come
la cera: & lolio negli unguenti in
impiastri fassi dellorzo vna confe
ctione utile lessasi lorzo prima col
lacqua poi sarostiscie poi con fari
na cotta & zuchero si conficie. Et
questa a tempo di state ha rifrigge
rio dello stomaco & del fegato ua
le & alla sette anchora vale con ac
qua temperata o uero grosso amã
giarlo con cuchiaio ouero si liqui
do che si bea:& fassene farinata in
questo modo acioche la corteccia
torsegli possa Toghasi una misura
dorzo & noue dacqua & tanto lun
gamẽte si cuoca che ritorni aduna
& la colatura abere gli si dia: q̃sta
uale alla sanita guardare:& il cor
po ĩhumidiscie:sel corpo rifrige
rio prima desidera vn poco dacie
to prima uisi mischi ouero uisagiũ
ga seme di papauere biãcho:la de
cta farinata asani in continuo luso
chiarissimo & pfectissimo sangue
gienera:& non nutriscie meno cħl
pane laquale asani da dare e:aglin
fermi ĩ diuersi modi si como a cia
schuna infermita si cõuiene. Se tu
uuoi la sete el calor del fegato spe
gnier bei al sopradecto modo. Se
la colata & mondificatiua farina
ta uorrai fare quando larai cotto
sopra poni mele uiolato. Se per la
opilatione del fegato quella uor
rai prender con quello cuoci insie
me le radici dapio & difinochio &
prendi quello conozizachera. ma
altri dicono che la farinata si fa in
questo modo lorzo bene mõdato
si cuocie molto bene ĩ acqua & co
lasi Per panno la farina cosi si fa
Lorzo bene mondato alla macine
si põgha & macinasi colla macina
alquanto solleuata:acioche grossa
farina adoperi & cotal farina cot
ta in acqua lungamenre e optima
ouero optimo cibo a quegli cħ hã
no febre & maximamente achi ha
postema nele parti spirituali. Aui
cẽa dice cħ ale ꝓprieta decte dela
segale ãchora se sifa vnguẽto di q̃l
lo cõ acieto forte & põsi a mõ dim
piastro

piastro sopra la schabbia vulnera/ta & sanala. Anco sene fa ipiastro con mele cotognie & acieto sopra lepodraga cioe cota d piedi le ces sa il discorimeto delle superfruita alle iuncture & lacqua sua fa p al le ifermitadi del pecto. Et quado sibee co seme difinochio fa abon dante illacte & lacqua sua e infre datiua & acrescitiua dele febri cal da pura cioe pdecta & nelle fred de con apio & con finochio.

¶Della Sagina. Cap. 17.



Elica cioe sagina e con sciutissima & henne di due maniere héne vna rossa & vna biancha & trouasene vna terza maniera che e piu biancha chel miglio. Et áco ra in herba molto crescie. Alcuna poco & alchuna longo tempo di mora ne campi: & alcuna i pochi di si matura. Et questa che in her ba pocho crescie e come miglio & ama terréo molto grasso & piu to sto terreno cretoso cioe dilecto di fiumi perche e humida che terréo asciuro: & qlla terra molto di ma gra per lo molto nutrimento chel la richiede & desidera luochi palu dosi & in quegli optimaméte si p/ducie quando prima si riducie ala cultiuatura. Ma la tropa grasseza di cotale luoco il grano & la faua perirebbe inquello se nó satasse p sarchiagióe: lamelica p tropa abó danza perirebbe la grasseza semi nasi nella pastinata terra: & ácora nella soda si puo seminare per gli solchi delle faue & dóque rade na te saranno nella secóda sarchiagió di quelle q fabis radicatis erit sar culanda nel temperato aere apres so nella fine di marzo & nel cóin ciaméto del mese daprile & poco di seme cioe un octauo duna cor ba basta a cópire vna bifolcha di terra nelcaldo aer si po seminare piu tosto nel freddo piu tardi. Ma quella cha picolo nere che nó cre scie tanto si puo seminare intucto il tempo che il miglio si semia po che altre táto dimora ne cápi ap psso di.xv.o.xx.di il mese suo sot terra dimora: & nata aduegnia ch sia piccola melica niétedimeo sar ronca apptesso della fine daprile & nel cominciaméto di magio & allora la decta herba sallaquea ci oe apresso della sua radice la ter ra sapre acioche meglio germugli & pulluli dalla suo radice & poi dl mese di giunio si sarchia ouero sar runcha che altre tale e: & alloro la seconda uolta & allora apresso del pedale la terra siraguna ouero ri calza acioche dal cadere si diféda & dal sole del mese dagosto o di septembre si coglie & tagliasi rasé te terra: & poi apresso alle panno chie sela melica hauere uorrai. Ma se tu non abisognie colle pertiche lapercuoti & le pánochie si tagliá & leganfi infasci & lascianfi in gambi sopra le radici ne campi &

nella bifolcha della mezana meli cha: appresso di sedici corbe neuē gono cioe sene ricogli & e dasec/charla quāto si puo: & poi dalle ca ualle sara tritata ouero cō uerghe e da riporla in luocho vētoso quā to si puo apte allaria acioche trop po ragunata non riscaldi & corrō/pasi: i gambi della melagaria sono buoni affare capanne & dagictare nelle vie arempo diloti: & sono an cora da ardere & dascaldar̄ i forni quando sono sechi: & ancora da/uogiergli alle piante de salci accio che le bestie nō gli schuoino & an cora accio chel sole non glarda di state. Il seme della melica e buono aporci: & aboui: & acauagli si puo dare: & ancora aglhomini nel tē/po della necessita & per se suole & con altri grani meschiata & facto ne pani iulani che dincotinue fa/ri che sexercitano. Et e di freda & secha complexione & genera san gue malinconico & fa enfiagioni: & per lo suo peso fa discēdere il ci/bo che la truoua nel ventre.

Del miglio. capitulo. 18.



L miglio conosciuto e delq̄l due maniere vno che presso a tre mesi di mora nel cāpo. Et vnal tro che maturo in.lx.di poi che sa ra seminato la terra desidera che sia molto arata asciuta & grassa & ancora nel sabione & nella rena p uiene quādo in terra humida & a tempo humido si semini: ma il se/cho & argiglioso campo teme: Et la terra nellaquale si semina della grasseza molto la consuma. Et se/minare e si puo ītra solchi delle fa ue & intra lor due rade siano. Nel la loro seconda sarchiagione se la terra sara asciuta & mezolana non cretosa & che diuelte le faue disar chiate sia del mese daprile di mag gio & di giugnio semīar sipo: ma palladio dice & colui si concorda lasperientia ueronese chel miglio si semini del mese di mazo & sara maturo del mese di giugnio dlaq̄ le proueneuolmēte sequita che se laterra sia bē grassa quosi nela sta/te vnaltra volta seminare & vna octaua parte di corba compie labi folcha ma dallherbe spesso si mō/di: maturo e quando tucto imbiā ca & dagliucegli con molta fati/cha si difende quando secho e & i fasci legato tizisi al sole & quiui stia p due o tre di: & poi si porti al laia & incontanente si bacta accio che se in grā monte si ponga non siriscaldi & corompa. Et quādo e bactuto sechisi optimamēte inan zi si porti al granaio: impero che selmiglio non si secha bene incon tanente riscalda & corompea. ma quando e optimamente seco per longissimo tempo si serba. Et al/cuni coghono solamenre lespige come del panico: & cosi seruano: Il miglio secondo Isac nel secon/do grado e fredo & secho: & que/

sto testimonia

sto testimonia la legereza & la sua acuteza: & il non essere viscoso & ventroso meno nutriscie che tucti altri granegli: delquale si fa pane piaceuole dela secheza cõfortatiuo & dello stomacho & deglialtri mẽbri dl corpo:& e diuretico cioe cħ fa orinare &impo sarrostiscie al fuocho & ad ogni doglia & corre ptione di corpo caldo si soprapone. Et p cagiõe della sua seccheza & del tropo poco nutrimẽto nõ e da vsare da coloro che le lora carni vogliono ĩgrassare:ne da coloro che neloro corpi lodeuole sangue gñare desiderão. Ma da coloro solamẽte daq̃li rifrigieratione o uero cõfortagione & dhomori superchieuoli disechatiõe si desidera.

Del panico. Capitulo. 19.

Panico desidera q̃llamedesima terra & aere cħ il miglio. Et in q̃ medesimi mesi:& in q̃l medesimo modo dallherbe spesso monda ilq̃le ancor tra le faue & tra ceci:& fagiuoli & nelle vignie cõuenientemẽte si semina ouero seminare si vo secõdo la doctrina data del miglio. Et anche vna gieneratione di panico che ĩ poco tempo riceue & compimẽto & questo cõuenientemẽte si semina dopo ime si cõpiuti neglistoppi due vlte arati. Et le zolle rocte nellequali terre optimamente si producie fuor cħ ne tẽpi di molta seccheza. il panico secondo isac e in forma & in natura simile al miglio. ma meno nutriscie & piu cõstipa cioe rempie il ventro:Prẽdesi in diuersi modi & p le loro diuersita loperatione sua muta:ma in qualunq̧ modo si prẽda meglio e cħl millio:cuocesi spessamente o cõ grasso:e piu lodeuole quãdo la sua seccheza perde la sua saporosita & buono partimento acquista & lacostipatione pde. Ma cocto con lacte e piu lodeuole che q̃llo che si cuocie con sola acqua. Ma del cuocierlo nellacqua sono duo modi:o cuociesi ĩtero o ropto colla macina lõrero leuato ne la cortecia si cuoce. Et ĩ vna misura dipanico quindici misure dacqua si põgono & cosi socto grosso e & duro asmaltir:ma nõ e nel vẽtre constipatiuo impero cħ per lo suo peso ala parte disocto discẽde colla macina trito si cuocie cosi cħ nella farina mõda dieci misuf dacqua si põgono. Et poi che due volte o tre hara bollito colle dita si freghi & colisi. Et il colamento si lasci rassetare tanto che dicresca & cuocesi & cosi coro vtile e & piu soctile caltri modi & piu ageuole asmaltire.

Del pesello. Capitulo. 20.

Il pesello e rubiglia e biancha & grossa:& semina si del mese di Septẽbre & doctobre & di gẽnaio & di febraio sicomio pẽso meglio:

in terra agieuole & asciucta:illuogo tiepido cioe calda tẽperatamẽte & aere humido & parti due duna corba ĩ vna bifolcha:si spargie & cogliesi quãdo igagliouoli suoi sono secchi & le granella fortemẽte indurate aluna menomãte poi che molto sara ĩdifecto del suo lume. Fredo e nel primo grado & tẽperato ĩtra humidita & seccheza: la corteccia sua stiptica e:& la corteccia toltogli lo deuole nutrimẽto gienere. Ne enfiagione ouero vẽtusita fa si come la faua & aduso di mãgiare buono e distate & nella calda regione.

¶Della spelda. Capitulo. 21.

LA spelda conosciuta e: Et le sue mãiere sono che alcuna e piu graue & questa e migliore:& alcuua e piu lieue & questa e piggiore:laria desidera come il grano & la terra: ma meglio si difende nella magra che nõ fa il grano & nella terra cretosa:& ĩ iscoperto campo optimamente producie:& in que tempi si semina chel grano & in quello medesimo modo. Ma due corbe nela bifolcha si seminão cola due del grano vna corba basta cultiuasi & mõdasi come il grano & metese in contanente dopo il grano:& in ql medesimo mõ si trita. Et poi chel lara partita dalla paglia p tre volte con coteggiati si bacte acioche bene dallereste si mõdi:di tẽperata qualita e & a cauagli & a buoi & a simili ptesta optimo nutrimẽto: & ãcora glhomini lo possono vtilmẽte vsare:imperoche il suo pane tẽperato e & molto lieue:& impero se tre pti di spelda colla quarta pte di faue si mischi della supchieuole graueza delle faue : & della molta legereza dlla spelda si fa pane assai bello & buono & alla famiglia conueniente ma nel suo artificio diligentia sadoperi cħ disopta decto e nel pane del grano.

¶Della segale. Capitulo. 22.

SEgale conosciuta e & le sue maniere piu cħ vna & aere comune deside rano come il grano & il fredo sostiene si cõe alpi & piu tosto si matura. Ne boschi de lalpi si sega del mese di Maggio & di Giugnio tucti itamucegli de gliarbori & sechãsi & poi del mese Dagosto sincẽdono & quasi tanto che sono cenerẽ.& in que luoghi si semina le segale che optimamẽte producie in qllo anno:& poi si riposa infino a septe anni & allhora qlla medesima sarchiagiõe da capo si rifa. Ma doue nõ sono iboschi lherbe colle sue radici & cõ poco di terra si taglia & seccha sarde nella cui cenerẽ & poluerẽ la segale poi nel decto tẽpo si semina & poi octo ãni si riposa:& qllo medesimo puoi si rifa da capo:la terra desidera asciuta & sabionosa & nella grassa & scoperto campo meglio si pducie:& in qsti

tempi

tempi nequali il grano si semina & piu coueniētemēte si semina quello pria che poi & vna corba di seme basta e vna bifolcha : cultiuasi & mādasi comelgrano:octo di fio riscie apresso al fine Daprile & nel pricipio di Maggio neluochi tpati nelqle tēpo toccarsi dal cultiuatore non si debbe:& in quanta di diposto il fiore crescie infino alla maturita : maturasi & mectesi inanzi chel grano:& battesi cōe il grano: la sua substantia e tenace & viscosa molto:& impero conuenientemēte simischi cola sagia & col miglio & colla faua & cōsimil appane fare per gli lauoratori & p famiglia: imperoche congiugnie & fa tenef le paste di que pani cħ cotti nō hā no tegnienza ma spezansi & tritāsi la segale sola non susa se non rade volte Auicenna dice chelle de la natura del orzo cioe freda & secha prima il nutrimento suo e minore chel nutrimento del panico: & la sua acq̄ spegnie lacuteza deli homori & similmēte la farina sua: & in sunum pāno si pone p impiactro di quella & caldo & fassi di ql la cotta a modo come dabere temperato & con peccie & con colosonio sene fa impiastro sopra gliapostemati duri:& con sola crusca sopra gliapostemati calda.

¶Della vecia. Capitulo. 23.

LA vecia dopiamēte vsiamo ouero per seme da cogliere ouero acagione di pasto segare e inuerita optimo cibo acaua gli & abuoi lherba sua el seme e da. sarchiare del mese di Genaio & di Febraio non nella aurora quando la rugia da e ma quādo il sole se lara beuuta:imperoche trouato e la vecia non potere sostener la rugia da ma diuentare vana la sua virtu. & ha la vecia questa proprieta verde se con quello che nella terra rimane il campo incontanente sari & con letame ingrassi la terra cosi lāgrassa ella.Ma segli si verta le sue radici ināzi che la terra sari lhomore & toglie dal campo.

¶Del riso. Capitulo. 24.

IL riso e caldo nel primo grado & seco nel secondo:& e in sua natura pesante & dimora nella forcela del pecto:& ristrigne il ventre:& imperho non e buono aquegli che hanno ventusita:ne a coloro cħ non smaltiscono tosto: gienera abondanza di sangue & molto nutrischa & e thesoro de palidi.

¶Incomincia il quarto libro delle viti & vignie & della cultura loro:& della natura & vtilita de loro fructi.


Isopra nellibro secondo molte cose dla cultiuatura & natura delle viti decte sintendono quando della natura dele piante & delle cose communi alla cultiuatura de ciaschuna generatione de campi ingenerale parlare si disse : ma hora in questo quarto Libro della natura & cultiuatura della vite & delle vignie & dogni vtilita di fructo loro specialmente e da dire.

¶Della vite che sia & delle virtu delle foglie & della cenere & lachryme sue. Capitulo. I.

LA vite apresso noi e assai conosciuta:ma nelle fredissime regioni nellequali viuere non puo nõ e conosciuta:& imperho diro che ne alchuna humil cioe bassa a mõ darbuceglo molto torta & scabrosa cioe forata & che ha ipori latissimi & grande midolla lata & intrisa : laquale sanza potagine & sanza pali & sanza cõsiglio dalberi longamente viuere & conueneuolmente durare non puo comodatamente. El suo sugo e vno del sugo delquale si fa vino licuore preciosissimo:le foglie del la vite sono molti medicinali : imperho cõ le ferite mondano & fanano:in aqua cotta il calore febrile generano e losbondegliamento & il dolore del celabro marauigliosamente cessano : le pregniãti aiutano:il somno prouocano : & il celebro cõfortano & la gomma sua beuta la pietra speza come dice Diascoride:la vista tẽde acuta: lacispita delochi toglie a morsi velenosi soccorre:&il ventrẽstrignie la cenere sua vale alle predecte co se cõ sugo & di rua & olio mischiato. Plinio inuerita dice che le foglie dela vite ... del capo lieuano:lensiagioni cessano : & con farina dorzo lattetica curano:il flusxo con sangue molto aitano se illoro sugo si bea daglinfermi la cortecia dele vite & le foglie laride ferite & il sangue ciessano & la decta dita saldan & sanano la cenere del la vite incontanẽte la fistola purga & cura il dolor denerui & le schiaciature lor mitiga:e puncture degli scorpioni & le morsure de cani con olio sana & la cenere della cortecia per se ipeli perduti ristoro & moltiplica.

¶Della diuersita dlle vignie.ca.2


Elle vignie sono diuerse generationi secõdo diuerse & varie cõsuetudini diregione:impero che alchune cose sono cõ cõsiglio di pali & di pertice cõ ordine si fanno & queste in duo modi. luno sie che a ciascuno palo sia vna vite & cosi si fanno nele piu delle parti di Lõbardia o di Romagnia & in questo modo nella soctile terra tre pie di distanti luna dalaltra si piãtano

per ciascuno uerso & nella grassa quattro:& nella mezana tre piedi & mezo in altro modo che una uite sopra molti pali & partichi si stēda:& cosi sono nelle piu parti della marcha dācona:& queste ī questo modo si piātono secōdo la cōsiderata grasseza ouero soctilita d le terre ī tal modo che tucto lospacio si possa conueneuolmente cōprire & queste cō maroni bene la cultiuano selle non fiano a temolto & spartite. Alcūe altre si fanno come arbucegli al modo prīcipale lequali sanza consig'io di pali p manere possono. Et queste īuerita o si fanno per certi tagli tanto intra loro rimosse che arare si possono & di diuersi seme seminare oueco da ogni parte si strecte che araī non si possono:& in questo modo fiano distanti di tre piedi & meno & piu secondo che fia il suolo ouero lecto soctile o grasso in che si piantino. Et alcune fanno ilor tagli con pali & partiche ouero ī forma di pargolecti picoli cħ dalla parte dello stipite sono basse & alla oposita son eleuate & q̄stel modo di modona & di molti altri lochi & maximamente in spacii dorti sobseruano: Alcune vignie si fāno cō arbucegli a questo formati per gli campi piu ouero meno rimosse secondo che magiormente o meno del vino ouero d̄l panico il padre della famiglia desidera: ma vn mezolāo modo di distantia di sedici ouero venti piedi si prende:& questo modo maximamente appresso Milano & in quelle parti sobserua & alcune si piantono nelle ripe de fossati quando si fanno: o per cāpi appresso di grandi arbori: acio cħ quegli che sono ne cēpi o nelle ripe li coprino & fructifichino. Et ī questi modi ī molte parti di italia sobseruono. Et ācora alle supradecte vignie che in ordine si pongono pali & partiche. Ad alcūe altre pali o frasconi solamente ī loco di pali & sermenti in quatro parti o uero in due solamente p lungo g come parti che insieme tra loro si stēdono & legāo. & questo modo appresso chremōa & pistoia specialmēte sobserua. & alcune sanza aiuto giacere si lasciano che per solo bisognio & necessita della prouincia e dafar & questo ne monti molto asciuti doue luue non si corrōpono giacēdo in terra ma da molto feruore di sole si conseruano.

¶ Della diuersita della generatione delle viti. Capitulo. 3.

LA diuersita delle generationi delle uiti molte sono: impero che alcune sono molto fructifere alchune mezolanamente Alchune pocho o niente: Alchune molto temono la nebbia & la brina: alcūe poco & alcūe temono il seco & vēti & alcune q̄ste cose agieuolmēte sofferono & alcūe sō molto fecōde cioe abōde

voli di fructo:& alcune poco:& alcune sono il cui fructo tosto si matura:& alcune che tardi: & alcune che molto il fructo suo nel fiore pdono:& alcune che nõ perde:ma si difende:& alcune che agiuolmẽte da venti si rõpono:& alcune cħ fortissime sono acioche da quegli agieuolmente si difendino & alcune temono le pioue alcune il molto secho:& alcune sono che hanno spesso nodi & alcune hanno le gemme per lunghi in tre nodi sono distanti:& alcune sono che fanno ipalmi lunghi & grossi & alchune gli fanno picoli:& alcune grandi midolle fanno & alcune picole & alcũe fãno le loro foglie molto intercise & alcune poco:& alcune le fanno continue & ritonde:& alcune fanno luue biãche & alcune rosse.& alcune nere & alcune fanno molti acini & picoli & alchune pochi.& grandi:& alchune fanno le granella callose & alcune le fanno morbide & alcune le fanno cõ dura cortecia & alcũe soctile & tenero:& alcũe fãno le granella molto belle & lucide & alcune scure. Et alcune le fanno dolci:& alcune le fanno agre:& alcuni fanno vini da serbare:& alcũe che tosto si cortompono: leq̃li tucte diuersitadi agieuolmẽte vedere po lhomo cħ e a veduto experto.

Delle diuerse maniere dele viti capitulo. 4.

LE maniere delle viti son molte trouate & di quelle di molti diuersi nomi in diuerse prouincie sono apellate:Ma ĩpero che di quella alcũe sono miliori & alcũe molto buone.Prima le migliori & diloro le buone conditioni acõtiamẽte scriuero & porro illoro nomi:& poi breuemente diro dellaltre meno buone:aciocħ hauuta la conoscentia di ciascune:sapiamo quegli che voglino piantare ouero inestare le vignie & legiere le migliori.Dico dunque imprima che glie vna mãiera duue cħ sichiama schiaua che assai tardi pulula.Et e vna vua biancha hauente il granello q̃li ritondi & fagli mezanamẽte grãdi & spessi ibotrioni cioe acini & la foglia mezanamẽte ĩtercisa & ĩ ciascuno sermento anche nel vechio nati due ouero tre ouero quattro talora cinque acini producie & tãta e la dureza dellignio suo che isermenti non agieuolmẽte spiegano in quelle ingiu per lo peso delluue Onde oltre modo irami ẽpie & lu ua sua e molto vinosa & lucida & tosto matureza riceue.eluĩo suo e molto soctile & chiaro & conueneuolmẽte potente & da serbare: & matura & mixolana terra desidera & montuosa & ĩ quella meglio cħ in alcuna altra fructifera se strectamente si puoti:impo cħ lõghi palmiti colluue nutrite nõ puo & queste uerso brescia & nelle parti mon

tani di mantua maximamente su⸗
sano. Et in specialita tralaltre oltre
atucte inpiu degnita latẽgono: Et
vnaltra maniera chĩ si chiama alba
nelaquale tardissimamẽte pulula
& e vua biancha pocho legnio ha
biente il granello & fa assai grandi
acini & spessi & longhi et mezola⸗
namẽte fructifica & fa le foglie me
zolanamente intercise: & isuo ser
menti per forza del peso hiu nõ si
piegano tanta e la dureza del suo
legnio. & le sue grãella alsole il piu
delle volte si colorão & molto to⸗
sto la sua maturita si cõpie. & e as⸗
sai dolcie in sapore ma la cortecia
aspre & alquanto amara. Et impe
ro meglio e chel vino di q̃lla sene
priema che asciarlo bollire netini
lungamante cosuoi fiocini. Et vi⸗
no suo e molto potente et dinobi/
le sapore bẽ serbeuole et mezana⸗
mente soctile: et se un poco auac⸗
cio si faccia la sua uẽdemia meglio
si serba il vino suo. Et questa ma⸗
niera duue afrulli et in tucta roma
gnia honoreuol vino e tenuto do
ue strectissimamente si pota: impe
ro che con lunghi palmiti di poco
valore permane. Et vnaltra manie
ra duue laquale trebbiana e decta
et e biãcha col granello ritõdo pic
cholo et molti acini hauẽte: nella
giouentu e sterile et prociedẽdo ĩ
tempo diuenta fecõda facente no
bile vino et bñ serbatoio. Et que⸗
sta mãiera per tutta la marcha spe
cialmente si commẽda. Et e vnal⸗
tra maniera chĩ graga violata e de
cta che vno osso solamẽte ha nel⸗
suo granello et chiarissimo: el suo
granello e alquãto lungo et fa il vi
no molto chiaro et potẽte et dure
uole: et di nobile sapore et odore:
et q̃sto apresso cortona ouero ĩ q̃l
le pti maxiamẽte e comendato: et
e vnaltra mãiera che da alcuni ma
lixia et dalcuni altri faracla e chia⸗
mata laquale ha el granello biãco
et ritõdo et torbido cõ soctile cor
tecia che ĩ marauiglioso modo pe
sa: et in terra assai magrasi difẽde
El uino fa di mezana potẽtia et bõ
ta et nõ molto soctile ne molto ser
babile: et questo ap̃sso buono spe
cialmente in honore si tiene: Et e
vnaltra maniera che garganega e
decta laquale e biancha et ritõda:
e mitabilmente dolcie: chiara oue
ro luccida et di colore doro: et cõ
grossa cortecia serbabile: oltre atu
cte laltre e molto abõdeuole cioe
femmina impero che la mascia ni/
ente vale icui granelli son lunghi
et dicolore molto doro ma sterile
e altucto. Et il suo vĩo e molto so⸗
ctile et spẽdiẽte di piccola potẽtia
et assai serbatio. Et questo appres⸗
so buono et apadua ĩ grande bon
ta e tenuto: Et e unaltra maniera
che e albinaza che e bincha non
lucente ma dimachie piena et ma
rauigliosamente dolcie: et e riton
da et iluino fa dolcissimo: et in al
cuni ani et fertile cioe abondeuoli
et spesso sterile et specialmente se

strectamente si pota. Ma assai e fertile cio abōdeuole se cō lūghi palmiti si lasci se questa in alcune contrade buona: & maxiamēte alborgo apanicale e tenuta. Et e ūaltra maniera che si chiama buráese chē e una biancha molto dolcie & bella inarbori bene fructifica: & enne una che e decta affrigognia chē nō e dilecteuole amangiare & larbori p marauigliioso modo e fertile & ipo speciale e nelluoco doue glio homini entrano: & queste duo maniere tra laltre depistolesi son amate. Sono ancora altre maniere duue bianche dellequali alcuna adgnia che appresso alcuni in grāde honore sabío: ma apresso noi per diuersa ragioni ouero p pocheza difructo loro ouero che troppo il mollume temono meno buone p sperientia si truouono & queste sono moscadelle liuatiche leqli optime sono da māgiare & iarbori Ma in uignie spesse: & apsso la terra nō rispondono ala uolūta & greca & uernace che aduegnia che appresso noi vino buono faciano fanone molto poco: ebirbigoni: ecoria & grapposas che buono vino fanno & alcuni anni son monte feconde & grandi acini habienti. Ma quasi ciascuni anni difructo si ristituisco no in fiore non facienti in alcuno modo molume: & sono alcune altre maniere duue bianche assai bone si come liuidella che buon & serberbole uino fāno: & molte chē apresso pisano speciosamēte si pianta. et e vnaltra māiera diuite chē decta paterniga che grossi et spesi grapoli fa chē molte uue producie et vino grosso p lo verno dilecteuole: ma lastate nō dura et questo per īfinite vignie buono e tenuto Sono altre molte maniere due nere che per uarie maniere ouero cōditioni meno ree saprouono si come pigniuolo che molto e amato appesso milāo sopra arbucegli ma presso a noi nō ben fructifica & sono albatichi coquali si tingono altri vini chē molto il molume temono chē sia di mirabile dolceza & bono vino faccino: ma impertanto sono quasi sterili & troppo ilmollume temono: & leualmēiga & tusca chē molto nere sono & meglio legano che inanzi a tucte altre maniere dinera: & alcūe maniere duue saluatiche che labrosce si chiamono delequali alcune sono biāche: alcune sono nere: & molto fāno picole granella & sopra arbori & sopra pruni uerdi per suo naturale consentono & non si potono ma se si potassino & per cultiuatura si dimesticassino igrapoli sarebono magiori e igranelli mezanamēte grossi & qste chē nere sono tīgono iuini & thiariscono: ma intere o con raspi stopiciare sipongon neuasi & nō gitiāo il sapore del vino: & quelle che biāche sono chiarificano & purificāo iuini bianchi. sono alcune maniere duue grosse & duue

& dure che si chiamono pergule o uero brumaste dellequali alchune sono bianche:alcune sono nere:alchune sono rosso. Alchune hãno igranegli ritondi alchune lunghi molto & alchune mezolanamẽte lequali speciali nomi non hãno:& di quelle alchune si maturano tosto & alchune tardi:di q̃ste da elegiere sono quelle che piu piaciano a mangiare imperho che per altro non si piãtono conciosiacosa che di quelle vino nõ si faccia:ma molto si contengono affarne agresto quando sono acerbe.

¶Dellaria che si cõuiene alle viti & del sito delle vignie. Cap. 5.



L cielo di mezana qualita caldo anzi che fredo essere de secho piu tosto che ibroso cioe nebbioso ouer aquazoso. Ma inanzi a tucte le cose la vite le tempeste & vẽto teme:ma aquilone le vite nõ le lascia fecondare ma austro inuerita le fa nobile. Et impero nellarbitrio nostro e piu diuisiõe ho che del vino habbiamo piu ouero migliore. Del sito delle vignie ancora e dasapere:impercio cħ icampi damonti rimossi:& le valle non acquose piu largamente vino dãno icolli e cãpi cioe che sono loro proximani & che loro natura hanno fanno vino piu nobile. & imperho e dasaper che ne lochi freddi & ne monti dal merigio le vignie da pore sono & neluochi caldi dallato del septentrione ne tẽperati lochi dalle parti di leuãte: & anchora se necessario sia daponẽte accioche ꝑ q̃sta industria lauanzãte qualita si temperi ilochi spesse volte la natura delle viti mutano. & impero delloro generationi conuenientemente faconci:adunque impiano loco la vite poni laquale la nebbia sostiene & la brina. & ne colli quella che alla secheza dura & a uenti. Nel grasso campo quelle cħ sono sottil ouero infermicie & le feconde nel magro le feraci cioe abõdeuoli: nel fredo & nebioso q̃lle che diuetno con tostana maturita peruengono:ouero quelle cħ intra le caligini piu sicuramẽte fioriscono: nel ventoso le tenaci a rõpere. Nel caldo quello del grane lo piu tenero & humido: nel seccho q̃lle che le pioue sostenere non possono:& accio chio molte cose non dica da elegiere sono generationi che per professione de vitii soi incontrari lochi amano in quelli nequali durare non poteuano nella piaceuole sanamẽte regione & serena sicuramente ogni generatione riceuera. Il sauio huomo le ꝑuate ame & acotali lochi le mandi che sequitare possino quelle dõde si togono: & cosi ciaschuna seruera il suo merito.

¶Della terra conueniente alle vignie Capitulo. 6.

LA terra da porre vignie ne tropa spessa ne risoluta: ma piu presso risoluta essere dee ne soctile ne lietissima ma alieto p ximana: ne campia ne deripinata: ne secca: ne vliginosa cioe neb biosa: ma vno puocho roscida: ne salsa ne amara ilquale vitio di sa pore corropto iuini cōtrista: il tu fo & glialtri piu duri oue per gielo si rilasciano: & al sole bellissime vi gnie fanno: ne rifrigerati lastate ne radi & dhomore ritenuto. Ma nellasciucta giaia & pietroso cam po & nouevoli pietre se ben tucte qste cose ale grasse zolle si mischi no & se vna pietra filicie itorno al la terra socto posta imperho che fredde & tenace le radici distate homore hauere sete non sostiene. Anche iluochi aquali la terra del lalteza de mōti rouina ouero leual li allequali ifiumi lascion terra: lar gillosa terra e conueniente: ma lar gilla sola grauemēte inimica. Il ne necto sabbione & roso vtile e alla quale forte terra e permixta. Il car bonchiuso terreno se nō si letami na bene nella rossa malageuolmē te sappigliano le vignie aduegnia cħ poi in lei si nutrichino: ma la ge neratione di questa terra e molto alloperare inimicha: imperho che per pocho humore ouer sole ouer tropo amolla ouer tropo secca. Et impero maximamēte vtile terra e cħ intra tutte le trope smisurate tē peramēto tiene & cosi proximane sarano al rado come allo spesso: lu tile terra alle vignie p qsti segnia li si conosci: se di colorē & di corpo rado in alchuno modo asciuta e & che la virgulta che pducie lena sia necta & fructeuole: Et con assai fi gliuoli mectēte sia si come per sal uaticho ouero pruno rosso & simil di questa natura ratorta ne deboli ne schabiose: ne magre di soctilie za: iferme piāte generi apastinare irozi cāpi: ouero maxiamēte salua tichi elegiamo: Vltima e lasua cō traditione nellaqle furono vignie vechie nellaqle se necessita cōstri gniera pría cō molte arationi fexer citi: aciocħ spēte le radici della pri maia vignia & dogni suo legniāe & cosi lo squalore caciato lāno nel la vite sicuramēte si possa īducere.

¶ Della pastinatiōe della terra da piātare le viti cioe la vignia. ca. 7.

DEl mese di septembre o uer doctobre neluochi aridi: di Febraio & di marzo neluochi hūidi. Fare si de il pastino ouero lacultu ra doue la vignia si dee piātare cħ in tre manierē si fa: ouero che la ter ra sia tucta cauata ouero cō solchi ouero con fossateli tucta la terra si dee cauar doue la terra e nō mon da: accioche di saluatichi rōchi & radici delle selue & dellherbi no ceuoli gli spatii si liberino ma do ue son monde le nouali fossi pasti niamo ouero cō solchi: impo si co me in tutto gli spatii pastinati pon

gono &

gono & fannosi solchi di longeza lequale vorrai & le tauole di latitudine di tre piedi ouer di quattro: & dalteza dun piede neluoghi humidi: ouero di due neluochi secchi. Et dipoi se comatroni per glhomini la vignia e da cultiuare solamente alla cruda terra le lasciamo imperoche laltro seccho impsso cioe posto ataglio dlle viti tre ouero q̃tro piedi sia rimosso cioe tre nella terra soctile & quattro nella terra grassa & tre & mezo nella mezana terra. ma se darare son le vignie di cinque ouero di sei piedi gli spatii che non sono da cauare immezo: imezo si lascino: ma se fosse fare ti piaccino tanto le fa longhe quãto le viti deono essere distanti cioe rimore accioche in ciaschuno capo delle fosse vna pianta sipõgha: ma possonsi aconciamẽte isolchi fare distanti in tre costanti chi la vignia spesso finalmente essere debba. Et in ciaschuno solcho le pianta il doppio piu spesse che esser debão porsi & cosi illoro tagli colle marre p̃curarsi: & gli spatii per tre anni ouero per quatro ararsi & congienerationi di semi seminarsi. Et quando vederai che sieno cresciuti luna attrarrai da mã dirritta laltra da mã mãcha & damendue viti fare vna. Et cosi lo spacio tucto empiersi le fosse non sieno intucto oltre adue piedi per alto cauate accioche q̃lle che porreno ouero piãtereno p freddo isermenti periscono: della latore le fosse vghualmente siano tagliare accioche la torta vite non pisca & acioche dalla forza de ferramenti quãdo il cauatore fichera il ferro nõ loffenda. Ma ogni pastino si fa dalteza didue piedi la terre sicaui: nelquale si guardi perche la cruda terra per oculta frode il cauatore non vi chiuga: laqualcosa p gli spacii che fichauono li guardatore cõ vna verga la pruoui nel laquale il modo e dela predecta alteza disegniato. Et le radici tucte & purgamenre tucti maximamente di pruni & di felci disopra tornate faccia: laqual p̃uidenza in ogni generation dipastino in ogni luogo e da obseruare. Possonsi ãcora conueneuolmẽte fare le fosse picole & strecte & conuenientemente profonde per dũque le viti pel campo tutto perpetualmẽte stare debbono: secõdo che per tucti ilauoratori spri di Bolognia & molti altri luochi sobserua. Possonsi ancora fori in terra fare dunque la vite & da piantare gliquali cõ un palo susano di fare: ma meglio e che si facino conunfora terra: che vno strumento di terra primamẽte nel lordine della natura trouato colquale la terra quãdo bisognio profondamente si fori & la terra fuori si mena ne non si ritiene alle pareti del foro si come nel ficcamẽto di deboli radici simpedischa. Et questo cõ picola faticha si compie sel campo non fussi gia pietroso oue-

ro saxoso. Illuogo inuerita che da pastinare prima da tucti ĩpedimẽti & darbori si liberi accioche la terra cauata per lo continuo calcare non si cõsolidi. Quello inuerita cõ sperimente continui prouato alla vite meglio puenire. Se ouero incontanente che la terra e cauata o uero non longamente inanzi si põga q̃do lenfiature del pastino non ancora rasa data la terra socto seghi & questo nesolchi & nelle fosse e prouato.

¶ Quando imagliuoli si debono corre & cõe serbargli & portagli al le parti remote. Capitulo. 8.

LE piante delle viti che magliuoli sono chiamate cogliere si debono quando piãtare si debbono. Et anchora inanzi cogliere si possono se bene si serbono. El migliore corre e del mese Doctobre quãdo parti delle foglie sono cadute. Et parte anchora sene tẽgono in su le viti. Allhora il calore naturale e neramima quando tucte le foglie saranno cadute & soprauenuto il giel grande nellaria allhora irami dal suo calore naturale priuati sono ilq̃le p lo freddo dellarie si rifuggie alla radice & alle calde interiore della terra per laqualcosa cotali piãte malagieuolmẽte sappigliano. Et impera il tempo di Marzo nelquale gia il calore & lhumore arami ritorna si che le loro giemme cominciano engrosare: allhora e optimo acorre le piante: per q̃sta ragione delle piãte e da eleggiere ragiõe di molti modi. Et prima inuerita di cotal terra torre si debbe che nõ sia molto piu grassa che quella doue piantare si debbono ma sia vghuale o uero piu soctile impero che se dal la grassa terra alla soctile si traspõgha vtile essere non posson se con letame spesso nõ saiutano. Anche da eleggiere sono isermẽti della vite delluogo mezano & nõ della sõmita ne delle pti disocto & di cinque ouero di sei gẽme di spacio al vecchio procedẽte imperoche nõ cosi agieuolmẽte traligniono oue to si partono dalla sua generatiõe q̃lli che di cotale luocho si cogho no. imagliuoli della parte disopra schifiamo & ancora isorrali iquali aduegnia che diluogo buono nati siano nientedimeno mãcano del beneficio della abondãza. Il pampão ãcora che del duro nascie aduegnia che fructo faci per fructifero non si ponga nel suo loco diuẽta fecondo dalla madre ma trãslatato ritiene vitio di sterilita ilquale dalla conditione del nasciere riceuete. Prendasi ancora da vite fecõda & non stimiamo quegli bracci esser abõdeuoli che vna vua o due producono mache di molta abondanza si piegono. ipochi la feratie vite puo in se hauere delle piu abõdeuoli materie: Sia adunq̃ in questo segnio dabondanza se in alcuno loco duro fructo fara & se con

fructo

fructo empiera irami da ogni par/te piẽo & q̄sti ſegni propri nela vẽdemia e da uedere. Afferma ĩueri ta collumella in uno anno veder della fecundita non poterſi. Ma ĩ quattro nelequale numero ſi conoſcie la uera generoſita de magliuoli ouero ſurcoli. Di piãtare nuoueli palmati deſicogliere che del duro in ſe niente habia & del uechio ſermento imperoche queſto ſpeſ/ſamente ſi corrompe & impicoli/ſcie: la miſura del ſermento duno bracio ſecondo palladio eſſer dee ma me pare piu lũgo eſſer douere & quello de ramucegli & uictici ſi dee purgare. Daſeruaĩ ſo no le piãte delle viti in tal modo che diuento ouer di ſole nõ ſiriardono: ne ĩ alcuno mõ ſoffendono & maximamẽte ſocterra inſino al mezo meſ ſi ſe ſi debõ ſeruare pochi di ma ſe lungo tẽpo ſeruare gliuorai ſia di neceſſita & maximamẽte a tempo molto caldo & maxĩe inſino ala ſõmita coprire ſi debono con terra molto trita: ĩtal mõ ch̄ la terra dẽ/tro & diſocto ĩſino alla ſõmita ciaſcũa piãta ricopra ouero tochi ch̄ ſe q̄lle traportare vorrai alle parti molto da lungi cõpaglie molli & lotoſe polle piante optimamente ſi portão & cõ ſecha ouero ſtuoia che meglio rauolte ſtrecte ſileghino cõ capo piu groſſo colle decte paglie & di letame coperto: & q̄/do ſi portano quanto ſi po dal ſo/le ſi diſendino & da venti. Ma ſe molta fuſſe la ſechezza dellaria ſi poſſon vltimamẽte icapi piu groſ/ſi ne laq̄ tuffare & coſi diſpoſti per molti di portare ſi poſſono et tenere ſanza leſione.

❡Quando et in che modo leuiti ſon da pianrare. Cap. 9.

NEl tẽpo di ſeptembre o daprile nelochi fredi le vignie ſono da piãtare ne tẽperati del meſe doctobre et di marzo: ne caldi d̄l meſe di nouembre et di febraio in tal maniera ch̄ in tucti e decti lochi ſe humidi e campi o inchineuoli ſarãno dopo il uerno ſpiantano: accio che il caldo naturale per dopia acquoſita delluoco et ancora et del verno non ſi ſpengha ma ſe ilochi aridi et montuoſi ſieno: dapiãtar ſara non inanzi al verno: acioch̄ la ſuperchia ſecheza delochi ale piãte per lhumidita del uerno ſi tem/peri: ma nelochi temperati inãzi al ueruo et poi conueneuolmente piantar ſi poſſono. Anche da porre ſono leuiti ne piaceuoli di et tiepidi: cioe quando il ſuo lo tempe/ratamente e humido ma piu to/ſto arido che lotoſo. Quando la vite ſi pianta neſori de pali groſſi ouero inforo delloſtrumento che forraterra ſi chiama ch̄ molto meglio due ſermenti nella parte di/ſocto tritamente tagliati al foro ſi mectino et ſabbione ouero ter/ra aſciuta et trita infino al mezo

foro si põga & poi creta ouero ter ra quiui si riempia; ouero in picole fosse conuenientemẽte profonde si ponghino & allora torte si põgino cocapi delle piante da lungha posti nelle parti disocto & nel som mo presso al segnio posto colla fu ne ꝓportionalmẽte posta da ogni parte conueniente: & con terra tri ta mezolanamẽte sopra sinduchi & calchi. Et il capo del sermento q̃do si pone da torciere nõ e ne da tormẽtarlo inniun modo: & quel la parte õde la radice sispera a niu na ingiuria soctomecta due gem me feconde rimangono sopra ter ra ne attuffata al tucto colla piu fe cunda parte sopra terra. Et quelo che sterile presso si lasci doue gras sa e la natura de magior spati la scieremo trale viti cioe di quatro piedi: doue soctile & strecta di tre piedi: doue mezana di tre piedi & mezo. Et ancora non e solamente duna generatiõe diuiti ogni pastĩ no porre acioche lãno iniquo. ala generatiõ dela viggnia ouero del la vendemmia ogni speranza to ga: & impero da quatro ouero cin que generationi di nobili sermẽti porreno. Et bisognira maximamẽ te le generationi atauole disporre et cosi delle diuersita dele genera tioni distrumẽtare poste potra q̃l la degliopari mĩori nũero cõpiere & a grado a grado quelle che piu tosto simaturano prima si riporre puo quelle cħ piu tardi & meglio di puro sapore sanza lotamẽto dal tra generatione ciascũo vino ser bare: & se questo ti parra malagie/ uole non altro insieme che quelle cħ di sapore & fiore & dimaturita si conuengono. Nelle fossi grãdi & late si come la distantia delle ui ti essere dee per cantoni quattro le uiti disponi & vinaccia come dice collumella cõ letame mischiata in semi spargierassi: & se soctile terra sara la grassa terra mecterai nelle fosse: ma se sara molto cretosa mi schiaui sabione. Ma se al ghusto ti dilecta dhauere la piãta di nobile vite pria nel seminario nutrire do uerai onde radicata si trasp̃oga al la fossa allaquale larbero e cõgiũ cto nel seminari inuerita del ver no dello spatio nella distantia ĩtra se isermenti disponi: & quando sa ranno auanzati quinci dopo duo anni radichera la vite & larbuscu la si trasporra lequali quãdo lepor tai nelle fosse aciaschuna materia leuerai perporatione ogni cosa cħ cattiuo fusse racorciate anche lera dici se alcũa nauessi che guasta fus si. Nella fossa ĩuerita adarbusta fa te due viti radicate porrai & guar derai che intra loro nõ si tochino & quelle viti agli lati della fossa di rizate cõgiungnerai. Varro affer ma la fossa il primo anno nõ esser da cõpiere laqualcosa fara lauite piu alta fondare le radici. Ma que sto illaride prouĩcie fose si conuer ra: ma allumide inuerita cultiuata

abcdde fghikl m n o p q

ifracidera per lomore receuuto se la terra incontanente nõ si raguni ma larbusta colui chi fa le piãte de gliarbori diqueste generationi põ ga:ouero se alcãpo basta labõdan za di queste cioe olmo oppio. sal cio:pepulo:frassino:ciriegio: no cie:pruno. & simile Ma salcie & pe pulo ne loghi humidi solamente usar possião ma daltri tucti luochi & iquesti o neglialtri luochi usare potere di queste generationi trõ chi radici ouer salcio:ouero pepu lo sanza radici. Apsso della fossa della uite ordĩare si cõuiene:nella fossa dela vite del larbore sia di sei piedi ouer didue dispatio rimossa dee essere:ĩpero che allarbor tro po proximana o ella sata appressa ta dellarbore. vnaltra cosa del tra sporre della uite per ingegnio fa re si po diuimini far vna picola ce/ sterella allarbore o alla pergolaria & q̃lla porre alla mezana parte si chel fermẽto pussi pel mezo della cesta & empi la cesta de terra & q̃l la porre ouero fermar nelluoco el quale sermento il secondo anno si taglia disocto alla cesta & la cesta si porta alloco doue piantarla tip poni & quiui cõ quella medesima ciesta si socterra presso alla maritã de radici dellarbore & questo sifa senza nessun dubio. Et anchora si fanno gabbie dintorno accioche resista allẽpito desideroso delle ca pre & allabore suo si legha ma quã do gli arbori delle tipe diuisi ar mar desideri optimo & agieuoli e vno solco nella ripa fare & quiui spini:pruni & bacconi meschiata mente pruni & baconi meschiata mente porre & fossato cauato la terra sopra inducere & cosi copru ni sarma il cãpo & per quegli leui ti nouelle sicuramente saranno. E ancora optima generatione delle prouinciali vignie chi si fanno col le uiti come arbucegli stiano leq̃ li inuerita si piantano come que ste inuerita adogni parte sapianta no ugualmente ouero vn ordine solamente seruano dallaltro proxi mano si come piace rimosso ma i queste sola vna piãta nella fossa si pongha che se in ciaschuno loco doue sene ponghono & quãdo sa ranno appresse la piu debole sito gha uia accio che vna sola riman ga. Et ancora dasapere chi la natu ra della vite il cielo & la terra man tiene:& se le generationi cõueniẽ temente saconcino. Et impero nelle loro piantagioni maximamẽ te daseruare sono quelle cose che dissopra dixi quãdo dellaria & del sito delle uigne parlai.

¶ Del propaginare & rinuar leui ti & uignie. Capitulo. 10.



Lppaginare alcuna uol ta nelle vigne agliarbu sti si fa: Nelle vigne al cuna uolta si propagia no neluogho uoto doue lauite le/

cōdo lordine dee esser. Alcūa uolta nelluocho dunaltra cħ di famata generatione sia il sermēto della nobile vita si propagine:& alcuna uolta per la circunferenza e menato:accioche lauignia acrescimēto habia. Et inuerita o al primo modo allo ordinato luoco simena & incontanente chel sermēto e sufficientemēte lungho ouero subcessiuamente per gli anni doue māca la suo lūgheza e quello medesimo da guardare e in ogni propagina/tione:ma se nelluoco della diuellenda uite la ꝑpagine simeni:ouero questa incōtanente si fa o il primo anno per un piede qſto allauite dalleuar si mēa accio che habia aiuto della vite che si debe tagliar il fructo de lanno prima o:il sequēte anno liuemente nel luoco prima dischadicato si tragar:ma quādo si mena agli arbori ouero arbusta per un piede almēo dalarbore si facia rimossala propagine:ma ī tucti iprenominati modi illetame alla fossa sopra terra intorno alla propagine si pōgha:impero che per soperchio calore deletame sin debolirenbe:& arderebe se gli nō sara si maturo chel calore delletame sia exaltato cioe sfumato. Et e dasapere che le decte ꝑpaginationi si fanno ouero nel cauamēto di tucta la uite cħ si propagina:ouero compiagatura & arufiatura del sermēto che a modo darco sopraterra si lasci & laltra parte della uite nella fossa che se questo si fa dopo idue anni si ricidono:ouero dodo itre anni ilquale piu sicuro per ladeboleza delle radici di due āni che la uite spessevolte non conuenientemēte diffendono:lauecchia & antica vite & che tropo lungamente produce ibructiferi palmati si rinouoa per studioso cultiuamente ne cōueniēte tempi a quella posta aproximatione di letame o di sermēti o di sabbione in loco molto cretoso ouero di creta ī terra molto sabbionosa & per strecta poratione o tagliamēto facto nel loco dello stipite necto & sugoso. Collumella dice che selauite del pgoleto ouero darbusto cħ diutero trōcono nela terra robusta strectamente si poti: & scalzata dintorno si letamini & tra terzo elquarto piede a terra con vno pūctone si ferisca che sia acuto & che la fossa frequētemēte si commoua diquel loco & molto germugliamēto pduce nella primauera & la materia della uite fende & cosi si ripara la vite:ma sel tronco tutto e di tropa vechieza corropto del mese di marzo presso alla superficie della terra ouero poco socterra siricida: acioche isurcoli nelo assigniato logo rinati qlla medesima vite si rinuoi:ouero quādo lauite che sola e tropo di lungie ꝓducesse fructifichi palmiti impero mecteranne uno rimosso dalla vite & entrādo quiui enterra eschane appoggiato alla

to alla vite & dopo idue anni si ta-
gli le madri leuiti vignia o tucte lo
deuoli son diloro generatiõe & al-
lhora si faccia si come di ciascũa e
decto disopra proximamẽte decte
ouero tucte sono ree per laqual ca
gione niuna cosa sara miglior che
quella vniuersalmente diuellere &
sufficientemente di vecchie cõsu-
mate radici quelle dacapo ripiãte
re. Ma se alchune vite sono buone
alcune ree ĩsino alle radici extirpa
te le ree & apposti i pali in ogni luo
ghi nequali le viti si desiderão q̃lle
viti che lasciate sono in tal manie-
ra si cauino che ageuolmente cori
care si possino & si socterrate cõ in
due ouero in piu parti secõdo il bi
sognio & la possibilita di q̃lle cia-
schuna si distribuischa & due pal-
miti al piu in ciaschuno luogo con
due gẽme lasciate sopra terra: tu-
cto laltro si tagli & a ciascuna vite
di letame alquãto si ponga. Et nõ
e da trapassare cõ denuoui palmi-
ti tãto di ciascuno socterra da me-
ctere e che le radici in luogo cõue
neuole nuoue mecte possa poche
quelle che nel vecchio segli non e
quasi nuouo ageuolmẽte non na-
schono che se alcuno luogo rimã-
ga nello quale non si possa alcuno
palmite ꝓducere a quello da alcu-
no luogo trasportato nouo palmi
te ui sinduca. Et ãcora ogni ꝓpagi
natiõe fare sipuo del mese di febra
io o diremo pria dl mese doctobre
& di nouẽbre & di febraio & di mar
zo quando la terra non e si molle
che aconciamente tractare non si
possa & le sue parti comminuire &
non e si dura che troppo al cauare
resista ma ne troppi acquosi loghi
dopo il verno & ne freschi inãzi al
verno meglio la propagine si me-
na: mai in q̃sto modo che nel pia-
no sotterra un piede & ne chinati
& rouiosi ĩsino adue piedi la vite sa
tuffi ouer datrarre satuffi ouer per
auentura quella che si fa inanzi al
verno per tucti iluoghi e migliore
ma imptanto negli acquosi la ter-
ra intorno a quella ben si dispõga
impoche cole radici daffermar la
vite sotterra si come dice Palladio
quando a profferendi palmati q̃l-
la la sollicitudine nõ permuoue.

¶ Dello innestamento delle viti. Capitulo. II.

LE viti sinnestano o in viti
o in arbori & lo innesta-
mento nela vite ĩ due mo
di conueneuolmente fa-
re sipuo nel troncho & nel palmi-
te: lo innestamento del troncho si
fa in q̃sto modo. Elegasi il trõcho
da ĩnestare tale che sia saldo & ha-
bia abondanza dello alimẽto del-
lo humore: & che non sia dalcuna
vechieza o daltra ĩgiuria lacerato
si seghi & ricidasi appresso a terra o
infin dũ mezo piede ĩfra terra: im
po che sopra terra piu malagieuol
mente comprẽde. Varro dice che
la vite da ĩnestare segar si debe tre
di ĩnãzi cõ sinnesti accioche mol-

to honore in lei discorra inãzi che sinnesti:ouero cħ poco piu giu cħ lo innestato si taglio accioche lhu more veniẽte discorrere possa. Et i surculi da ĩnastare siano sodi ritõ di colle giemme spessi & piu ocula ti dequali alpiu tre o due nel nesto si lascino. Adunq radisi il fermen to amisura di due dita si cħ dallũa pte sia la corteccia:ne nõ sostene re che si diuida la midolla ma liue mẽte radi siche la tagliatura si pos sa sensualmẽte nella puncta riusci re:& la pte della corteccia & la cor teccia della nuoua madre sacõci & linfimo occhio sisi fichi che al trõ cho giuno facosti: ilquale occhio dee reghuardare la parte difuori: poi si leghi come neglialtri ĩnesta menti & serrato con coprimento alcuno da venti fa & dal sole si di fenda accioche q̃sti non la perco tino & q̃sto non la riarda. altrimẽ ti il calore del tẽpo della legatura enterra se cõ alcuno panicello nõ si cuopra imbagniato di soctile ho more nellhora del vespro & cõ q̃ sto alimento la forza del cielo ab bruciãte saiuti:Puossi ancora alcu na cosa del vecchio col nuouo cõ ueniẽte innestare; quãdo dunq il germuglio cominciera acrescere daiutorio di canne ouero di pali si dee legare acioche alcũo mouimẽ to la fragilita del fermẽto pceden te non spezi & con leggiere vinco & non strectamẽte si leghi. Accio che le giouaneza del tenero gier muglio p lo modo strecto nõ si sec chi:se infra la terra innesterai quel la a bñficio di cõgestione raguna.

Altra maniera da ĩnestare. Capitulo. 12.



ALcuni ancħ nella vite o uero in ramo di due an ni o di piu tẽpo innesta no il sulculo lũgo un po co del vecchio hauente & del tron co grossitudine hauente:& ancora vguali & insieme ciaschuni giun cti aschisa ouero cõe disopra e de cto apparechiata & per la leggie delle propagini seruata nel palmi te. Ancora lo innestamento si fa in due modi & luno ĩuerita che e mi gliore:& che il nuouo fermento al nuouo per sessura sagiungha il ta gliamento di ciaschuno in q̃l me desimo appresso la giẽma facto al luogo & la legatura con pezolla di cera ĩbagniata & di morbido vin co & poi dargilla conueniente so ctoposta:laltro modo cħ la giẽma della vite si tagli infino alla midol la facta la tagliatura pfonda & tra uersamẽte ciaschuno piegato:o al tretãto della giemma dellaltre vi te si soctigli & neluogo d̃lla prima si ponga & faciasi insieme legamẽ to si come nellaltre & allhora fa p & fructifica vino experto. mo fer mo se infino alla midolla la vite pi cola col suchiello hauere forata & quiui il surculo conuenientemẽte alforo un poco raso hauer facto & esserli

essersi appresso nõ tagliata la vite laquale inuerita se si fenda dee meglio apigliarsi. Et e vnaltro modo optimamente pmanente che si tagli la inestanda vite tortamẽte insino alla midolla ouer presso a q̃lla intãto che un conio di due dita propriamente uisi possa infra mectere: & allhora il surculo ouero nesto di due giẽme un poco hauẽte del vecchio isino alla midole raso dalluna parte siche la fenditura in acuteza vada & preparisi i tal modo cħ meglio si guali alla parte di fuori rimossa la cortecia si i prima ouero si cõmecta nella fessura & leghisi & terra creta itorno posta cõ vna pezola disopra si cuopra p q̃tro dita ouero in quel torno la madre disopra inestata sia fessa: ne sopra lei ouero disocto si pmecta alcuna cosa pululare & fassi q̃sto inestare conueneuolmente dũque vorrai sopra terra nella vite nõ vechia & in luogo necto & fugoso: possonsi intorno alle vite piu uesti cõueneuolmẽte innestare & optimamẽte puiene se solamẽte sinesti il surculo cioe marza: & se sia duna medesima grosseza col trõcho sara meglio che essere possa altrimẽti con vna parte della cortecia da lacq̃. Ouero secõdo varrõe faciasi aguaglimento della midolla. Lonnestamẽto degli arbori si puo fare in due modi & in vno inuerita che la vite si tragha per lo ciriegio ouero per altro arbore cha un tempo con fructo de larbore si maturi luua. Ma laltro che sinnesta nel arbore si come ogni innestamẽto indissimile si fa alcũa uolta: & il primo mõ e che si piãti la vite allato al ciriegio ouero a laltro arbor o di pietro di meli pforãsi idecti arbori & per lo foro la vite si trahe & quando sara cresciuta la vite & larbore si che loro legniami sieno ragũati: & in mõ che nõ vapaia alcuno mãcamento di cõiunctione. Allhora si si taglia la uite daparte dala radicie si che nõ si nutrischa se nõ p la radicie dellarbore & allhora si matura luua cõ fructi di q̃l arbore: innestasi anchora nel arbore dello olmo: & forse in alchuni altri secõdo Columella si come nel trõcho del arbore gallicha insino alla midolla si pfori cõ vno succhiello & qui si fichi il surculo della vite secõdo il modo cħ e decto in cõmune q̃ñ dello innestare parlai. Fannosi ancora gli p̃decti innestamẽti ne luochi caldi del mese di Febraio: ne freddi di Marzo q̃ñ le uiti non acquate sono: ma spesso lachriman p humore aduegnia che facte nel tẽpo cħ lacquose versano le lachrime ouero poche lãno lasciare ipãpani. Alcuna uolta inestare sappigliono possonsi anche fare del mese di magio & di giugnio gia cõsumate le lachrime se i palmiti da innestare nelloco fredo & ombroso da pululare sarãno p̃seruati. Ancora altro mõ colq̃le la igniuda gem

ma nelloco dellaltra cõ mele:o cõ alchuna altra cosa si pone dalcuni vulgarmẽte decto nolponga:che cõcio sia cosa che in niuno mõ ap provare la nostra ragiõe naturale per la molta teneritudine della gẽ ma nõ e veduta. Ma vno frate mi nore maffermo cħ del mese dapri le quãdo le piccole foglie delle vi te icominciano ad aprire che pre se la sommita della giemma rima nente le foglie piccole con alcuna concauita & in quello luoco pose vnaltra giẽma simigliãte freschissi ma daltronde tolta con molle le tame di bue & sanza alcuno altro aiuto falleuo & impero prouare si puo adueghia che paia cõtra a na turale cagiõe posta da frate Alber tone. Ma Catone scriue cħ lo inne stamento della vite vno e p la pri mauera:laltro quãdo luua fiorisce & quella per mezo fenderai per la midolla & in quella isurculi aguza ti infra mecterai: & infra mecterai la midolla con la midolla compor rai. Laltro innestamento e cħ se la vita e tocca di ciascuna vite tenera agiungierai tortamente intra se la midolla colla midolla collibro le gato. Lo terzo innestamẽto e fora la uite che innesti & mecti & in ql la due surculi duna gieneratiõe co me tu voi inframessi torti cõstretti alla midolla & farai di questi la mi dolla colla midolla cõiungierai & strignierai quella che forerai luno da lũa parte que surculi farai & sie no lungi due piedi & q̃gli della ter ra trarrai & ripiegato il capo alla vi te:la meza vite cõ legãi in terra fic cherai & di terra coprirai: & tucto q̃sto di loto i pria vncto & legato & copto a un medesimo mõ come gliuliui. Io ãcor vnaltro inestamẽ to di uite spesso ꝓuai & q̃llo trouai ifallibile & sicuro dalla pululatiõe & dalla offensiõe de cauatori:& q̃ sto inestamẽto i q̃sto mõ fare dei prẽdi il palmite nuouo & lũgo ha uẽte q̃ttro dita ito dinãzi dallãno & rimuoui la meza pte del vechio ifino alla midolla & quella rimãga salua nella pte dãnestare & da lal tra meza del vecchio fa un conio lungo tre dita cioe ifin al palmite nuouo & qui si faccia vna cochet ta & qui anchora il conio bẽ forte pmanga tagliato nõ dalla pte del la midolla: ma dallaltra solamẽte & facciasi bẽ acuto poi fendi p me zo lo stipite che si dee innestare di q̃lla medesima grosseza se esser po & se nõ sia piu grosso un pocho & della pte hauẽte men della midol la si tagli la quãtita dũ dito grosso & nella fessura ficha il conio accio che la chochetta formẽte saccosti al capo piu corto dello stipite fes so & glialtri duo capi vguali dẽtro siano alquãto oltre al nuouo si che il vinculo possa stregniere luno & laltro capo del vecchio fermento aguagliato & poi lega strectamen te col vinco fessa tutta la fessura:& i quel modo potrai due ouero tre

ouero piu bracia di uite: tuti gli al tri tagliati & poi tucta la vite innestata attuffa in terra & tanti folchi in quale parte uorai farai q̃ti braci sono innestati: & inciescħũo sol co nel luocho ouero ne luochi doue il luochi ĩnestati iũcti giacerãno vna picola fossetella farai nellaq̃le tucta la iunctura dello innestato si lasci & colla terra coperto disopra con i pedi sbauemẽte si calchi. Et oltra a una spanna almẽo il ser sermẽto disopra si lieui. Anħ si potranno i sermenti nuoui nel nuouo sermento & nel vechio per lusato mõ cõgiugnersi & ĩ qlo medesimo mõ ĩ terra atuffarsi: ma ebisognio che la iũctura di cãna fessa si fermi acio chinãdola agieuolm̃te si rõpa

Del potare le viti. cap. 12.





E luochi caldi del mese doctobre nouẽbre & febraio & marzo ĩsino cħ le loro giẽme sacreschino giusta potatione dele viti si faccia: ma ne freddi del mese di febraio & marzo solamẽte: ma ne tẽpati nellũo & nelaltro tẽpo fare si po ma piu cõueneuoli sara ne mõti le uigne che septẽtriõe o uero la pte docidẽte raguardano nel tẽpo dl uerno potarsi: laltra parte cõtraria di piu humili parti si ricida nel tẽpo dellautumno: impo che ĩ cota li luochi & ne caldi la forza delle brine & la natura nõ si sa: ma sẽpre secondo Palladio nela potatiõe si sforzi cħ la uite si faccia nella gamba piu robusta acioch̃ dele debole uiticella due duramenti serbiamo laqual cosa inuerita li experti potatori del nostro tempo ale disordinare & abactute vignie non obseruano dicenti meglio esser li stepiti della uite rinoua si spesso. Ma da taliare sono imortali ĩtorti deboli & ne mali luchi nati sermẽti Et il sermẽto cħ ĩtra due bracia e nato si dee taliar cħ se p grasseza q̃lunq̃ braccio ade bolire a q̃llo braccio toliato suceda: ma sara optio nel la potatione il sermento ingiu in buono luocho nato della vite per cagione de riparare semp̃ difendere & a vna ouero due giẽme lasciarlo: ma ne logi

lieti & humidi sara licito di piu inal to la uite spandere: ma ne socttili & ne caldi ouero inchiteuoli e dauer la piu humile cioe piu picola: ma sara de saui lo stimare la uirtu dela uite impero che quella che piu alto si cultiua e grassa & feconda & piu che octo palmiti hauer nõ dee si cħ semp̃ nela parte mezana vno o due lasciamo ghuardiani senon magra & piccola: & a ciaschũ e bracia ciaschũi fragiegli lasciamo. Ma daprouare e che i vna parte nõ sia no isermenti che serbi come se folgore li tocassi riardin apresso al gãbo che chiunq̃ ui nascie si tagli se gia la vigna non ama desser rinouelata ouer tornata indietro: da lasciar son isermenti ma non a torto al duro & in sommo: pero che queste come pãpinaria meno fanno fructo: quelle la uite per tropo fructo agrauano & piu dalla lungi il menão: & impero sono da seruare nel mezo luocho nõ alato alla gẽma ma alq̃to piu si faccia la tagliatura & schostisi dalla giemma per la lachrima discorrẽte: lunghie ãchora de guardiãi secche & di molti anni rimuoui & tucto quello che uecchio & schabioso trouerai. Ma sel trõco della vite di sole & di pioue o di noceuoli animali e cauato: purghiamo qualunque e morto & le piage sue di morchie vgnião o uero di terra cħ fara pro cõtro alle predecte cose: la cortecia ancora ricisa & pendẽte dalla vite si toga laqualcosa come disse Palladio minore facia rende nel uino dal muschio anchora si rada douẽ ch e trouato. Ma le piage lequali nel duro della uite prẽde & tortamẽte ouero ritõde fare si debono. luechi anchora sermenti daquali ifructi del primo anno pẽdono tucti si cadano & lãuoua uecta da uitici & da li inutili rami si lasci. Ma dasape e cħ in alcune parti isermenti quãto lũghi sono della natura ꝑducti dal potator si lasciano si come apresso icremõesi & iueronesi & i altri molti lochi: in alcuno solamẽte le sommita di sterili si leuano in alto infino ad vn piede di lũgheza de palmiti si lascia altroue inuerita si strectamẽte si potano cħ infino a vno mezo piede di misura ipalmiti sabreuiano. El primo modo iuerita non e da obseruare se nõ ne lochi lieti doue le pertiche non si põgono. Ma le uiti come ꝑtiche o uero funi da ogni parte si stẽdono. Il secondo appresso aliasi sobserua cõ pali solamente intorno alla vite ficti & aquegli pochi palmiti stesi & questi due modi specialissimamente si sostengono nelle lieti uignie. Et in queste generatiõi di viti che le sue giemme per lunghi interno di sono distãti: & simigliãti uignie molto fructo fanno & molti acini aduegnia cħ nõ sião si grãdi como le uiti strectamente porate: & molto & continuamẽte cauare & letaminare si cõuẽghono cotal uignie

acio chel fructo & palmiti cõuene uolmẽte nutrire possino: ma quelle uignie nellequali insino a vn piede sabbreuiáo ipalmiti si cõe a bologna & a modona & ĩ molti altri luoghi ĩ mezolana terra si difẽdono & quasi in ogni generatiõ di uiti & conueneuolmente ipalmiti & fructo suo difendono. Ma quelle che strectissimamẽte si potão si come apresso furli & alchuni altri luoghi: & nella prouĩcia in tal maniera si procurano nelle viti cħ sanza pali o ptiche a modo darbucegli ne suoi ordinĩ stanno. Et nelle uiti cħ molto spessi nodi si truouauão hauere & maximamẽte nelle socti li terre: & in vna maniera di uiti cħ si chiamono albane & schiaue che se altrimenti sipotino troppo misere vue fanno & sufficienti palmiti per lo seguente anno non pducono & queste la ragioni nela vignie da potere: ma negli arbori & pgoleti tante materie si lascino quãto la virtu della uite puo cõueneuolmẽte sostenere ma accio cħ de sermenti dalasciate tucte le sommita di sterili si lieuino. Potãsi piu di terzo interzo anno. Ma accioche piu uue faccino se ciascħũo anno si potano uue piu grasse producono & piu lõgo tempo la uite difendono Alcuni altri mai non potano la uite ne grandi arbori p la malageuoleza del potare: ma cõ pertiche le uiti fortemente percuotono accio chel secho ne cagia. Et alcuni altri quellle in alcũo modo percuotono: ma p suo naturale mouimẽto quello uiuere lasciano. Ancora da sape e che nella potagiõe di ciaschuna vite tre cose sono da considerare: cioe la spetãza del fructo acioche tali palmiti solamẽte lasci deliquali ifructi da riceuete sabia speranza si come sono molto maturi & ritondi & grossi & ritonde giemme hauẽti & spesse secondo la specie di quelle uiti. Anchora la materia che dee sucedere si come iguardiani & i sermenti in buõ luogo nati dequali la materia del seguente anno si fa dinãzi molto gli lascia anchora illuogo che la uite serbi si come guardiano lascia. Anchora nella parte bassa ouero in altro cõueneuole luogo tra per la uechieza ouero per la difformita ouero per troppa lungheza della uite a bisognia di rinouare acio che poche sufficientemẽte sara cresciuta nel luogo del guardiano si mozi. Anchora danotare e che se la vite maturamente tosto si poti piu maturamente pulula & piu fermẽti & magiori producie perlo riteni mento del humor elquale quãdo non escie & sia salda la piaga inanzi al discorrimẽto suo tucto entra in acrescimento de rami: ma se tardi si pota piu tardi pulula & fructi molti riceuetai per la effusione del superchio humore acquoso la digestiõe del humore viscoso del q̃le il fructo si genera impediẽte: &

ĩpero le viti & le vignie soctili prima:ma le grasse che di sup̃chio humore indigesto luxuriano molto i frondi & i palmiti:& quelle che le pioue temono piu tardi si potino. Anche dopo la nuoua vendemia piu strectamẽte pota p la cõsumata uirtu della vite dopo la piccola piu largamente per le forze sue lal tre rileuate richiedi gliarbori vitiferi alcuni in vno modo si potano come quelle che fanno le lambrusche che sono viti saluatiche che mai potare non si sogliono ouero le uiti dimestiche che con le pertiche solamente di secheza si purgano. Alchuna di terzo ĩterzo anno si potano si cõe larbuste & arborĩ grãdi che le uiti dimestiche sostẽgono sed non inquanto non sono fructifere che per desiderio de fructo non si potano. Ma utile e se a quelle le viti allequali arbori dapotare non sono si ricidino con molta spesseza & i rami sup̃chieuoli si taglino.

¶ Della formatione dele uiti capitulo decimoquarto.

LA nouella uite Collumella dice doppo il primo ãno a vna materia esser da formare ma non da ricedere tucta si come in Italia consuetudine e lanno secondo compiuto impero che o moiono le uiti intucto ricise ouero fermenti non fructiferi producono:lequali tagliato il capo si come pampani del duro fiano constrecti vscire:& impero appresso la commissura del uecchio fermẽto a una o uero due gemme dal basso capo da lasciare sono el quale e ragioneuolmẽte nella viticella piu forte da serbare:impero chẽ la molto debole viticella nel secõdo ãno da ricidere si lascia & sanamẽte datare con canne la nouela uite ouero cõ soctilli pali acio chel seguente anno piu forte riceuer possa:& niẽtedimeno lungamẽte da riceuere:& insino a vna ouero due giemme tanto che lieti & abondeuoli sermenti produca che quãdo questo fara se q̃lla medesima vite come arbuciella da formare & chẽ solo adũa materia si riduca:ma se daiuto di pali o di p̃tiche star puo in quella due materie sono da serbare:lequali di tanta lũgeza si formino quãto si desidera lalteza de lo stipite accio che nella soctil terra piu breue cioe dũ piede & nella grassa & lieta magiore di due ouero di tre piedi dalteza si dispõgha & cosi lanno sequente quattro al piu materie hauere debbono leq̃li imparti quattro si diuidono & poi ne seguenti anni altrectanti o piu secondo la doctina della loro potatiõe data. Ma se la vite sopra gliarbori ouero arbusti salire dee per eta a questa e da producere ĩsino atãto che a rami sara e quiui da

tagliar e

tagliare si dura accioche nella sua sommita nata icapi si diuidano secondo la diuisione: chi si truoua ne rami dellarbore: & poi consequentemente per gli rami in quello medesimo modo la vite si pcuri del salimento luna semp̃ mareria alla uecta dellarbore dirizãdo. Forma si le vigne in diuersi modi secõdo uarie consuetudini delle cictati & de luoghi imperoche in alcũi luochi si formano in ordine cõ pali & pertiche ouero con sermenti ouero sanza alcũo aiuto si come altrone decto e in alcuna fanno cõ scieta o con vna perticha solamente uer con due o con tre quãdo sono in lieta terra & maximamẽte ne tagli degli arbori nequali le viti per alcuni pali si sostengono & anchora si fanno ne pergolarii picoli: & alhora dalla pte dello stipite sono abatute & dallaltra leuate ĩ alto le quali abisogniano di mlto legame & faticha: ma molto fructo fanno ma io pongo vna perticha sola ne la parte piu bassa & vna nella pte alta bẽ forte laquale tutti ipalmiti ben lunghi & quasi a terra pẽdenti sostiene con grande abondanza duue: ma vna pticha dallaltra põgo in distantia duu bracio solamẽte & corali pergoleti so nelle ripe delle vignie & de cãpi lequali so so siepi & arbori sopra iquali sapichano isermenti molti grandi per lanno sequẽte: & in questo modo di poche spese mlte vue receue ne le ripe & siepi vedi lequali per altro che per chiusure & per legnie per fuoco di poca vtilita ouero di nulla sono lequali iluochi il piu de le volte adornano: in alcuni si formano in arbucegli bassi posti p ordini da ogni parte ouero in grãdi arbori cõ la faccia distĩcta: gliarbusti piccoli vtiferi da formare sono acioche quegli piantati poi che p due anni ouero per tre passati sufficientemẽte siano auanzati in sei o in secte ouero octo piedi daltezza si ricidino: siche nella soctile terra piu breui nella lieta & grassa piu alte si formino & quiui nati irami lanno seguẽte tucti fuori che quatro migliori si raglino & gli rimanenti in quattro parti diuisi cõ pertiche ouero vinchi si formino & legate pietre sufficienti per pẽdicolari si constringhino a stẽdersi per lilati acioche nõ si drizino in alto: iquali quando fortificati sarranno la lõgheza di tre ouero di quattro piedi si lascino hauere ne capi deq̃li saranno le viti di forti legami da legare & in questo modo specialmente sobserua nelle parti di Milano: ma quegli di Bergamo fanno lo stipite piu spesso cioe di tre piedi & gli rami quiui nati & piu lieuano in alto formanti vna arbuscola uitifera a modo di campana riuolta nel cui mezo sopra lo stipite dimora colui che pora la vite & larbore: & quella vire intorno intorno spãde faciẽdo ipalmiti tucti so

ri da ogni parte ſtare inchinati:gli grandi arbori da formare ſono ſi chĕ ĭ alto & baſſo habiano da ogni pte molti rami ſecōdo la poſſibili ta dla vite:& larbor ſopra il cui ca po ſi legherāno le viti chĕ poi tucte al diſocto tragono ouero ſinchina no. Poſſonſi ăcora cōueneuolmē te formare che le viti potino & chĕ quelli arbori il creſcier pdino cioe quādo larbore popolo ouero ſal cio ouero olmo ſarāno di groſſez za duuo bracio & la ſommita ſata da tagliare apſſo ado dici:o di gn deci piedi & irami quiui naſcienti vno il piu diricto ſi mecta nelarbo re ſalire in alto quāto vorra & ogni anno glialtri ramicegli ſi gli togli no & ſolamente ſi laſci la ſommita & tucti gli altri rami di giu laſciati ſi formi ſi come ibaſſi arbucegli vi tiferi decto e a quali le viti ſi leghi no ne da quindi inſu ſalire ſi pme ctano. Ancora ſi come Varro ſcri ue doue la terra naturalmēte e hu mida quiui piu alto la vite e daſſa re acio che nel parto & nella nutri tura nō come nel calicie chiede ac qua ma il ſole. Et impho vtile eſſer penſo neluochi campeſtri humidi ſpāpanare la vignia ne tēpi cōue neuoli cioe del meſe di Maggio & di giugnio & qlla mōdare da ogni ſoperchio & di ſoctili pampani & ſermēti:& po quaſi maturare luue dopo il meſe dagoſto quelle dalle ſuperchie fogli ſpogliate acio chĕl ſole tutte luue cuocere poſſa acio chel vino piu maturo & potentĕ ſi facia & la ſuperchieuole humidita conſumata duti piu & ſia il miglio re odore.

¶ Del rileuar la vignie. Cap. 15.

LE vignie da rileuare ſo no & le viti da legare in nanzi che le giemme tro po ĭgroſſino:& le viti chĕ in ordine con pali & ptiche ſi fan no ſi che in quelle le viti ſonno da ogni parte ſpartite vgualmēte da rileuare ſono ſi che a ciaſcuna vite il palo ficto qlla medeſima nel me zo della vite ſi cingha conueniēte mēte legame ſe la vignia e abaſſo. Ma ſe le alta cō due legature ĭ due modi e da cigniere:ma pria a no ui pali ouero pertiche ouero cāne di cōueniente alteza legate ſi che vna vite da nel mezo di queſta ta uola & laltre intorno ſtanti & coſi ſi difendono dal cadimento & da vendemiāti quaſi ad ogni conue neuole andamenti & poi ipalmiti imparti quanto vgualmente ſi di uidono : & piu forti con piu forti pertiche:& ipiu deboli a piu debo li pertiche ſi legano. Ma in queſte vignie che piu rade viti fanno gli pali per tucto permāghino di di ſtantia di piedi aſſegniati & cō ql le pertiche ſopra legate ſinduca no ſemp le viti & in tal maniera ſi diſtribuiſchino che coprino ogni ſpatio & leginſi & qſto modo ſob

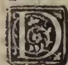
serua in molte vignie della marca dācona ma ame nō piace:ma doue ipalmiti come funi si stendono aciascuna vite intorno allei tre pali picoli si ponghino distāti un mezo piede &vno legame dun vinco intorno a q̄gli si cōe girlāda si cerchi ouero si cingha:& poi ipalmiti si stendino & intra vite & vite vna forcola piccola si pōgha ouero un bastonciello si legi accioche luue nō sinchinino a terra & cosi a q̄ste vignie come nellaltre nelleq̄li ipalmiti lunghi si lasciono molto fara pro se facta p̄sso al palo si leghi fori diquella poi che gia le lachryme gictano soauemēte un poco si torcono isermēti:imperoche per questa tortura nascie infra la legatura la sucedeuole materia & non farebe alcūa cosa aluue nascienti:& q̄sto mō apresso agliasti lodeuolmēte sobserua da tutti.ma ipalmiti intorno alla vite adue o tre ouero q̄tro pali dopo il cauamēto della vignia assai contra ragione & scōciamente si legan in queste vignie ch̄ neloro tagli p̄mangono se cō pertiche ouero con sermēti sara conosciuta laloro operatione ma ne picoli p̄goleti ficti ipali picoli apresso delle viti & lunghi tre piedi incōtrario rimossi ibastoncegli forti tra ciascuno palo piccolo & grāde si leghi dalla p̄te della vite abactuto e allo oposito eleuato sopra q̄li sufficienti pertiche viti si distribuiscono vgualmēte. Ma se inarbusti ouer arbori sono le viti nessuna altra cosa dafare e se nō che le viti in piu lochi sileghino aglistipiti & gli loro palmiti per gli rami:& itrōchi vgualm̄te distributi sileghino:ma da p̄uedere e ognianno la vite disciorre & di rileghare che si cōe dice Palladio le viti si rifrigerāno.

¶ Della cōseruation delle vignie: & delle barbe inutili. Cap. 16.

DEl mese doctobre & di nouēbre di febraio o di marzo si fanno piccole fosse itorno alle viti: & tagliate le radici ch̄ son nella sommita della terra di letame sempie & maximamēte questo e nella vite nouella da obseruar che si taglino leradici superchieuoli lequali hara p̄ducte lastate: lequali se si lasciano cresciere lenferior radici fanno perire & riman la vite in sommita sospesa laq̄lcosa al fredo noceuole la fara sechare & al calore:ma queste radici non allo stipite si debon ricidere accioche piu ḡndi non ne rinaschio. Ouero che la nuoua piaga alcorpo della vite inframessa al seguire de fredi nō riardino:ma ricidasi lasciato un dito dispatio: & se temperato verno e le viti lasciamo aperte:conciosiacosa che ināzi al fredo q̄sto e facto. Ma se violente verno fia innanzi al mese di Decēbre le copriamo:& se molto fia fredo vno poco di colombino stercο intorno alla vite donereno.

ma qñ altro letame alle picole po co alle grã viti piu ne pongniano: molto adopa alle vignie il mecte re delletãe spesso affate molto fructo: ma conciosiacosa che p lo sugo il viuo sia vitiato & ancho soffende al durare q̃gli che nobili vini hauer vogliono del mese dagosto doue la vigna e piu misera vna corba di lupini a vna bifolcha põgon & quãdo cõueneuolmente sia no cresciuti si glirisocterão & optimo sterco alle vignie dare si crede ouero nelle fosse intorno alle vite facte se mectono minutamẽte tagliati isermẽti & ipãpani & ricuoprono.

℃Del cauar̃ dele vignie. Ca.17.



El mese di marzo la nouella vignia sicomici la vite apulmĩar cioe scalzare dintorno & allora & inãzi ifino a octobre di ciascuno mese dafar e nõ solamẽte pellherbe: ma acioche teneri ancora semi la solidata terra cõstringa: ma del mese di luglio la mactina & nel vespro disposto il calor si de cauar & diuelta la gramignia scalzarla itorno & ancora far solchi per quella parte nequali lacqua siracolglie accioche allestreme parti agieuolmẽte discora: cñ se ui rimane le nouelle spegnie & lantiche viti offende: di q̃llo medesimo mese di marzo e da cielerare lo cauamẽto dlle cõpiute le vignie inanzi che giermugli tropo enfino; imperoche se la sperto occhio vedra il cauator̃ acie cheraffi della speranza della vendemmia grãde: & poi del mese di Magio si fa la seconda cauatura de le vignie in quel tempo quãdo an cora nõ fioriscono, ouero quando di fiore si rimangono: imperoche quelle che fioriscono sono da non tocare & in ciaschuna cauatura da guardare e che non si facia in quel lo tẽpo che la terra e molto molle ouero secchа ma quando e di mezana dispositioue & quanto piu la terra si poluereza tanto meglio e: & bastase mezanamẽte la terra dẽtro si caui vghualmente accioche niente in quella di cruda terra rimanga & maximamente presso al la vite per laqualcosa colla verga nellaquale sia il modo del pastino de lactitudine disegniato il diligẽte guardian in molti luochi la pro ui: impero cñ questa cautella imalitiosi cauatori da questa negligentia sommouera.

℃De nocimẽti che aduẽgono alle viti: & diloro cura. Cap. 18.



Duengono dãnegiamẽti nel prĩo anno alle piãte viti che perischono ouero per seme rimãgono laqualcosa alcuna volta si fa p herbe intorno alle vignie nascienti le cui radici il nutrimento togono che se questo aduiene cõ spesso cauare & col tagliare dellherbe

saiutino

faiutino alcuna uolta essendo vici ni darbori o di siepi dallõbre & al lota datagliar sono:ouero dalle foglie spoliarle cioe le dẽte siepi o arbori spese volte per ardore di tropo sole mancano nelaquale cagione:o con ombragione:o cõ copti mento di terra intorno a quelle cõ alcuno strame accioche non si sechino ouero con darle dalacqua conueneuolmente quello impedimento cessano. Aduiene ãcora alcuna volta impedimento alle viti per esser presso a ď alcune piante si cõe cauoli corile o alloro & opio conciosiacosa che queste riardino leuiti:impero nelle vignie piantar non si debono. Alcunauolta son ĩpedite da corruptiõe daiali iquali molti loffendono & auelenisco no & ĩpo se po che viti sono le uiti sarmino copruni competenti & se molte dafossati sicingino & siepi:alcunauolta le viti diuerno per gielo periscono & ĩpero daticide re son presso a terra:& ĩquegli luochi nel potare dacurarʾ che mai lo stipite non si rizi sopra terra & quãdo saproxima il fredo si porino nõ acorciati in fragelli & tucti insieme in alcuni lochi conuinco legati apresso aterra fichinino & sopra i capi loro acioche non si leuino alquanto di terra si pongha & poi dopo il verno ridocto cõ legame si rileui:ouero faciansi inarbori solamente sopra lequali nõ di legierʾ per gielo si sechano. Alcũauolta il fredo non lucide tutta ma solamẽte inoui palmiti che per la trauersa dellegnio se diffendere nõ possono:laqualcosa quando aduerra suso in loco conueneuole apalmiti create ouero ãcora vn poco del palmite lasciato se alcuna cosa diuerde quiui hara si siricida & cosi quasi rinouera & formerassi lauite & forse in quello medesimo anno alcũo fructo sara. Aduiene ancora spessamente che poi che ipalmiti & lue hara prodocte che per brina ogni verdeza perdono per laqualcosa incotali logi tal generationi diuiti dapiãtate sono che tardi mectono si come sono albãe & garganice & maiuolo: alcũauolta nelle vignie entrão rughe cħ ogna verdeza rodono & vermini verdii & acuti picoli liq̃li tataturi si chiamono abolognia iquali nati collu ue ipalmiti perforano & secano cõ tto iquali da souenire e che ammano di femine & dhomini si pigliano & cõ piedi si cõ culchino & cõ foco sardino:aduiene ancora spesʾ samẽta cħ nel tẽpo del calorʾ discẽ da cõ feruẽte sole ũa picola pioua velenosa & arsa che vulgarmente abolognia melũe chiamono che molte gẽratiõi di uiti ĩ tai mãiera arde che illoro fructo aniẽte al tutto riduci. Et ĩpo doue q̃sto spessamẽte aduiene piãtasi q̃lle generatiõi di uiti cħ niẽte opoco sostẽdio si cõe e malisia & albana & grilla & alcune altre generatiõi conosciu

te la tempesta ancora spesse uolte consuma contro laquale niente al tucto valere po se non per la uentura pietosa oratione adio cō modo cor dirizata aduegnia chi alcuni cosi maschi come femine nō sapienti:la natura:& generationi dl le graniuole imprudentemēte & falleciamente affermano alla grādine & alle fulgori alcuna cosa fare si possa. Aduiene spessamēte chi le viti dal marrore soffendono:& allora la uite strectamente si leghi nella fetida & intorno cauato letame di pecora o di capra colla terra si mischi. Aduiene spessamente chi la uite tāti pāpani mecte che q gli & luue adebito fine producere non puo lacrescimento: al lequal del mese di maggio da considerar sono i sermenti iquali la nouella o uechia uite hara pdocti & a quella pochi & saldi le lasciāo & nouelli aiuti laffermiamo tanto che braci fermati indurino & non piu risegate:& alla pululante uiticella che due ouero tre materie lasciamo & per langiuria dauanti salleghino. Ma se tu nelasci al principio meno di questo mese impampanare sanza malageuoleza al pendere.& q̄sto fa in vue piu grasse & la materia chi dee succedere fortifica:& al lutilita del fructo consiglia per la missione del sole. Aduiene ancor spesse volte tāta deboleza chi molto miseri sermenti & vue producono allequali letame con spesso cauar & cōstrecto potare da subuenire e. Ancora alcūe sono si liete chi per la grandeza de pampani leuiti chiugono:& se le vicine viti quasi affogano ne il fructo suo maturare lasciono allequali souenire si cōuiene con lungha portatiōe:& cōrado cauare:& con cissamēto dile tame & de pampani & de palmiti tagliamēto nel tempo di maggio & con spogliamento delle folie ne lochi fredi & maximamēte doue luue īpuzoliscono & faciansi in pampani per gli lati trenta inanzi alla uendemia & solo quella fronte da seruare e che nella sommita posta il sole molto difēda dalla sōmita. Et se si domanda tre giacio no suso sanza reuolutione soauemēte si lieuino. Ma ne luochi ardēti & sechi sadombra luua accio chi per la forza del sole non sechi ma se la brauita della vignia ouero la faculta premecte loperario i alcuni ācora luochi tropo deglihomini & de cani ingiuria patiscono lequali diligentemente nel tēpo de la maturita guardare si conuiene: & ī quelle piantare si cōuengono: quelle generationi che nō siano dilectabili ma aspre amāgiare & che tali sono che nō ageuolmēte si tochano da alcuno:& nientedimēo nobile & serbeuole vino fāno: da gli stornegli spesse volte sono infestate che quādo q̄sto aduiene con funi & ordini disegni spauēteuoli p la vigna appiccati & cō persone gridanti

gridanti si cacciono & tãto e illoro aduenimẽto che p gli pdecti mo- di difendere nõ si possono: faciasi nel mezo della vignia sopra qttro colomne vn luoco soprastante so pralqle vn fanciullo stia & muoua & traga le funi daglialtri capi alun ghi pali ĩtorno ala vignia legati cõ zuche & con picole mazze apsso di qlle che qdo dalcuna parte ue dr bisogni si cõe nela cicta dighio gia da ogniuno sobserua.

¶ Della cõseruatione deluue sec/ che & fresche. capi. 19.

Vue lequali conseruare uo- gli a modo choghale san- za guastarle che non siano per acierbeza aspre: ne per matu reza dannate ma che illoro gra- nello sia dalla lucie trasparente & resplendente el roschamento con morbida giocũdita calloso & se al cuno uenauessi maghagnato sene traga ne nõ ue lo lasciamo rimane re anchora alcuno che p acierbita cõtra elusingamẽti delestiuo calo re sia indurato alora iuitiosi deglia cini raspi di calda pecie coprire si uogliono & cosi il loco asciuto fre do & obscuro sanza entramẽto di lume apicarle. Anchora altrimẽti tracto il pane del forno non trop- po caldo põgassi in quelo della pa glia & sopra la paglia luue e quiui per unhora secõdo chi a te meglio para lascia tanto che alquanto sa- passino: onero si põgino insu una asse: o sopra alcuna graticola nel forno & poi che quindi sarãno tra cte si tuffino nel mosto dolcissimo & põgansi al sole tãto che alquan to siano sechate: ouero alquanto del mosto sgocciolate: & pongasi in uaso quasi come in botte ouero in sacco: altrimenti luue al sole di cote poi in mosto feruẽte al fuoco poco lasciando & poni al sole & so no optime anchora uue sanissime chalquanto al sole passe si seruano nel sabione seccho al sole Anche tra la paglia ouero fieno soctracte anchora nelle foglie luue sechate ãche nel mele. Cato dice luue nel pĕrolle cõ medesimamẽte riporsi & ĩ sapa & ĩ mosto ricte luue passe greci cosi fa imigliori aci & dolci & chiari ibotrõi in quella uite ator cierai & lascierale dasse mezolana mẽte secchar & poi allõbra lapica & luna distrecta cõponi ĩuasi & fa lecto pi pãpani uel tẽpo del secho freddo & strigi cõ mano calcãdo & qdo il vaso harai pieno disopra pãpani agiũgnierai & copchierai & riporrai ĩ loco fredo & secho chi sia sanza fũo. Ilsalernitãi luua pas sa in questo modo fãno. Elegano le migliori granella & al sole le sec chão & poi nel forno un poco cal do & poi cõ vino dolcie le lauano & sopra ui gictão poluere di cẽna mo & legãle ĩ foglie di fuoco & ser ban per vno anno & queste virtu hanno da morbidare cotte ĩ uino & questo uino vale contro fredda tossa. Fassi ãchora uua passa ĩ que-

sto modo atorcìesi la uite & lascia la pendere per tre di ouero p qua tro & poi colto ciaschũo grapolo con tanaglie ouero cõ mano ĩ mo sto dolcie feruentemente si põga & quiui tanto si lasci che si possino dir due aue marie & poi si leghino al sole segli caldissimo o nel forno quãdo ne tracto il pane; M aguar da cħ da pioue ne da rugiada si to chino & poi che fiano rifredate in alcuno mondissimo pãno si pon ghino & optimamẽte strecte diso pra si põgino pesi. Alcuni altri op timamente sechate al sole: ancho ra in mosto dolcie fredo latuffino & sechino alquãto & componghi no: se tucte queste cose aconcimẽ te fare si possino delle ue ricenti san za atorciere igrapoli ogni altra co sa obseruata cho decto sapiẽdo im pcãto cħ malagieuolmẽte secchar si possono al sole nelle tẽperate re giõi: Anchora igreci ĩsegniãti se lu ue come le nelauite o 'nellarbore sbare uorai richiusi iuaselli di terra da una pte forati & diligentemẽte disopra scopta apicolo aduegnia che le mele digiesso coperto lun tempo si seruano.

¶ Della uirtu delle ue. cap. 20.

LVa in due si diuide secõdo lsac & ĩuerita acerba & ma tura. Lacerba freda ĩ terzo grado: & secha ĩ secõdo. Questa a tre substãtie ĩ se diuerse cioe le grã nella la cortecia: el sugo: la natura dele grãella e secha & dura di nis suna cõuersione ĩ corpo ma ĩ terra se nescie. Ma di quelle pestatõe & factone farina & beuta cõforta la collericha uscita ristrigne & magi ormente se sarostischa: la cortecia e grossa & nõ si cõuerte: & ĩpo nõ nutricha & e cõfortiua delo stoma co el calore dl fegato spegnie la se te spegnie & la acuteza della collera rossa mitiga: il uomito & la solutio ne collerica strĩgie: & aposta a gli ochii delle pelpebre igrossi hũori assoctiglia & secha ãcora uale al pi cicore degliochi & alla spza. Ma il sugo delle ue acierbe inãzi ali cãico tari al sole porre side cħ si sechi & spessi si cõe mele. Questo vale agli hũori alla gola discẽdẽti & alle gẽ gie & agli orechi: & se cristeo ne fa ci uale ale vulnere de glĩtestini: & agli hũori di lũgho tẽpo alla natu ra delle femĩe discẽdẽti: lu ua ma tura ĩltra cõpiuta dolcieza sãgue lo deuole fa: & aturi altri fructi si cõe il fico migliore cibo e piu il fico cħ lu ua nutricha Et testimõia qsto cħ alcũi ne soi tẽpi solamẽte vsano ql li. Onde grassi diuẽtano & l eloro cõtẽne chiare & rimanẽdosi da ql le mãgiare agiuolmẽte dimagrono & le sue ossa ouero grãella sono fre de & seche agraneli di lu ue acerbe ma hãno acuteza alcuna p laquale tosto eschono iãzi che si conuer tino. Ancora la cortecia sua e fred da & secha & dura a smaltire & se colla cõrtecia & ossa si mãgi ĩ dura la digestiõe cioe vscita & ẽfiagiõe

&

& vētusita genera & humori lōgin qui del sangue lodeuole:& se simā giano allhora chi la uire si togono se trouerano lo stomacho da mali hūori & cibi voto & forte sia asmal tir bñ si smaltiscono : & i lodeuole sangue si cōuerron. Et aiuton la so lution dl vētre elcorpo purgāo da mali hūori. Et il cōtrario se lo stōa co truouano da mali hūori & cibi pieno asmaltir debole ī qllo dimo rāo & enfiagiōi gienerāo e rugido & ī mali hūori si cōuertono : & fu mi noceuoli molto creano. Appic chate & disecchate da supchi hūo ri son piu caltre vue lodeuoli & piu sottile che tutte laltre dette cōue niēti:& sono dilūgi da enfiagiōe & dalla fūmosira:& nō sono stitiche ne solubile. Et messe nel mosto o ī sapa grosse dette sono & mēo a lo stōaco cōueniēti vētusira & enfia giōe pducono p gli strāi hūori dal mosto & dalla sapa psi:luue hauē ti molta carne piu nutribili & piu du re sono che quelle che piu humore chi carne hāno. Anco ta luue il cui sapore e dolcie & grosso:& al mele vicino piu calda e:& sete gña: & e di piu grosso nu trimēto & asmaltir piu dura enfiagiōe facente & rugito & opilatiōe della mil za & del figato. Et luua il cui sapo re e sottile acquoso & e piu fredo & asmaltire piu legieri:& dello sto maco cōfortatiua & mōdificatiua da collerici hūori:& dila sete nutri tiua:& e cōueniēte alle cōplexioni tēpare. Et luua il cui sapor e mezo lano ītra pdetti e di mezana pode sta. La biācha vua chiara & acquo sa legermēte nutrica & ageuolmēte si smaltiscie:& le vene tosto trapas sa & lorina puoca. Lanera grossa e asmaltire dura:ma cōfortatiua de lo stomaco:& se bene si smalriscie buono nutrimento psta. La rossa o uer citrina mezana e dele soprade tte. la passa e seca a cōparatiōe del la verde & di qlla:alcūa e dolcie la quale e piu calda & piu hūida ma ximamente se nera sia: questa vale al dolore del petto & del polmo ne:& la tossa nutrica. Ma qlla che acerbita ha meno nutrica.

¶ Dapparechiar la vēdemia. c. xi




Proximãdosi la vendẽmia cioe il tẽpo da vendemiare daparechiasi: & acõciare sono itini in que lochi doue vsanza e il vino cõ suo raspi & acini bollire:in altri icanali e lherbe:& cofani:& ceste: & tucti instrumẽti & vasi che aciascuni necessarii sono scdo ch varia cõsuetudine de lochi:& ogni vasi necessarii optimamẽte da mollificarsi & da lauare sono. Et iuinchi vechi serbati da domãdare sono:impho che migliori:& piu dureuoli sono.

¶ Tẽpo da vẽdemiare. Ca. 22.


Tile a cognoscie re quãdo da vẽdemiarsi siasim pero ch alcũi inãzi che luue sieno mature vendemiano & impo soctile e cattiuo & nõ dureuole fanno il vino. Et altri tardi vendemiãti non solamẽte le vignie offendono ch sono gia risolute le forze:ma ancora cotal vino e piu passibile & men dureuole fanno. Conoscie si dunq il tempo della vẽdemia al gusto & al uiso in uerita Auicẽna Democrito & Africano solamente in sei di douere luua ĩdugiar matura & nõ piu se il granello delluua gia nõ sia verde: ma in quella verza ouer altro colore nellaquale alla pfine esser dee. Ma secõdo la natura della generationi di quella vua significa quella essere matura. Alcũi inuerita eprieme luua : & se il granello nescie igniudo non catnaccioso matura essere alla vẽdemia aprouato. Ma se nuscira il granello coperto della carne dicono non essere mature: ma alcũe poi che incominciano a essere passe qlle allhora dicõ mature:altre le puano cosi nello strecto grapol cioe ficto deli acini ne tragono vno acino & dopo vno ouer il secõdo di cõsiderano segli entra in qlla medesima forma nellocho dellacino : & se le circunstãti ne lo riceuono acrescimẽto vẽdemiare safrectano : ma se illoco dellacino minor facta trouono quasi da quegli che nelle circonstãtie son fia ripiena la forma sostẽgono la vẽdemia mẽtre che acrescimento habbia : ma Palladio dice la maturita conoscier si se expressi delluue gli granegli ch negli acini sono nascosi & sião di color fusco:ouer nero: laqualcosa fa la naturale maturita Cõuiensi dũq allhora vẽdemiare & maximamẽte la luna essendo nel cancro:o in leone:o in libra : o in scorpiõe:o ĩ capricorno : ouero in aqrio:ma qlla finiẽdo : & essendo in segnio sotteraneo:altrardi si cõuiene la vẽdemia fare si cõme borgundo dice. Et in somma dasaper e che se luue molto grosse p gli lati dalle foglie si nudino il vino che di quelle si fa mẽ acquoso sara ma piu poderoso & meglio da durare se luue si colgono dopo terza quãdo la rugiada e risoluta & che laria sia calda & chiara il vino sara piu poderoso & miglior dadurar:luue

chi are non graffe ne consumate & in nessuna pte corropte il vino fa no piu potēte & meglio piu da du rare : & cosi le contrarie il cōtrario adoperāno luue tropo mature fan no il vino piu dolcie ma meno po tēte:& meno dureuole cħ q̄lle del prio tp̄o colte troppo acerbe fan no il vino piu acerbo:& le mezola ne fanno il vino potēte & che me glio dura:luue in a crescimēto della lu na colte fanno il vi no meno serbeuole & nel menomamēto piu. Se luue nere a bollir sipōgono nel fōdo d̄l tino il vino sara piu rosso. Et se le matur piu matur Et se le cerbe piu a cerbe & seme le piu dolcie & se salma sal marico gn̄almēte sa pore & virtu acq̄stera di q̄llo che in q̄l loco si porra:& sene di cōue neuoli bollira:& se luue colte in al cuno di in mōticello si pongo il vi no piu maturo sara. Se il mosto ne vasi sanza raspi bolla bono & dure uole sara ma piu tardi chiarira che quel che co raspi bollira.

¶In cħ mō e da uēdemiare. c. 23.



Oloro cħ portāo icofani magiori ouero cor be ouero cħ nele ciefte luue cogono sciegline le foglie:& se alcūo acerbo ouero fracido ouero secho acino ui si tro ui si toga uia. Et cōuiensi anchora che ipigiāti se alcūa cosa p dimēti canza a q̄gli che stāno sopra tini & che uotāo icofani ne tini le leuino poche se nel uino le pigierāno sara il vino piu aspro & agieuole a cor rōpere. Ma de lacerbe piu trite & secche vue gran danno ne sequita al vino.



¶In che modo si debono luue pi gliare. Capitulo. 24.



A se luue nel tino icōta nēte co piedi exprimer si cōuēgono & q̄n ogni acio vgualmēte haran no disfacto suso iramucegli & le granella si sollieuino & attraghino acio chel mosto di ml'to hūore di scorra datini disotto : & q̄n la sera harāno pigiato & tracto i altri tra spi & molli & caldi & nō molto hūi di q̄gli farāno & poi socto legnio a coptura q̄gli alloghino ipocħ cal

di & molli essendo agieuolmente disorrono. Ma se molto humido si dispõgono necessario e agraue so ctoposto fendere laloro cõpositione. Ma entrati ne tini si si cõuiene de piedi esser lauati & non spesso vscirne & rientrarne scalci. & e bono che ne tini nõ mãgiono ne beino: & che siano vestiti & cinti p gli sudori sopraueg niẽri in alcũe parti acioche sia bono fillecalchino alla vignia nelle corbe si cõe mezanamente possono & calcate poste sopra icarri ne vasi si portino a tini nequali state abollire pmectono p di otto: & oltre infin a qndici ouero vinti perlaqualcosa molto si purificãdo iuini: ma del sapoř de raspi molto si magagnia il vino. Et impero meglio e cħ sopra il vaso si si põga vno graticio ouer strumẽto dasse forato a q̃sto disposto sopral qual stia vno calcatore ilquale calcando cõpie quello che nella corba compiere non potea. Et quando bene tutte lhara calcate iraspi copiedi da vna pte nel tino mecta nelquale tanto solamẽte bolla cħ purificato sia: & iraspi sopra il licore leuati & da quello diuisi che in pochi di aduiene: & q̃sto facto ripongasi ne vasi & ne tini acqua si ponga poca o assai secõdo che piu nobili & piu potenti ouero piu vili vue sarãno. Et secõdo che q̃sto vino cħ mosto e decto miglior o pigior soma si facino ma dasapere e che q̃to meglio luue si calcano tãto mẽo & pegiore sia el mosto: ma se male calcate saranno el contrariosara. Et secondo q̃sto modo el vino si purifichera & durabile si fara: & nõ si vitiera per lo sapore de raspi. Et e dasapere alcũe maniere duue essere che ĩ tal maniera ipiciuoli suoi sono aspi che con quelle sanza gustamento di se bollire nõ possono: & alcuni cħ sono si poco aspri che concessi'bollire lungamẽte possono & dasapere e anchora che quãto luue piu grasse & piu acquose sono tanto piu col picciolo bollire debono ne tini: & q̃to piu nobili & piu seche sarãno tãto meno ĩ quelli stare si cõuiene. Anche sape e che poi che luue colte sono in mõte poste: se in due ouero tre di cosi staranno: molto di quello e vini sacrescono la matureza & la dolceza: & impero vtile e nelle vignie hauere bitume nelquale luue si pongon doue piu tẽpo stare potranno: & disori & in tini picoli di bitume facti coglier si maturo vĩo q̃llo che quindi si vscira che molto soaue & dilecteuole sara: ma nõ lastate agieuolmẽte si potra serbare. Dasape e anchora che ogni vino che copicciuoli & pelli ouero corteccie degliacini nõ bolle e biãcho: ma quello cħ con essi bolle si tignie dalloro: & della corteccia il coloro nero ouero biancho: ouero rosso acquista ouero giallo.

¶ Di quelle cose che delluue fare si possono. Capitulo. 25.

Delluue


Ellue far si puo agresto passo sapa:vino & aceto dequali tucti dadire e come si fãno & cõe si cõseruano & della natnra & uirtu che hanno ne corpi humani.

Dello agresto passo secho & sapa. Capitulo. 26.

LAgresto si fa di due maniere liquido & secchio:lagresto liquido si fa ĩ questo modo quando luue son ancora acierbe: ma adouuto nero quasi non peruenghono acrescimento si calchino & pestano & in tino o altro uaso si pone al sole & in quello alquanto di sale si pone. Et poi che due ouer tre di al sole sia stato si prende il sugo & riposto alluso si serba:& alcuni del sale nouo mectono ma con quello meglio si cõserua & maximamente sedi cotale vue facto sara:il cui uĩo di state serbare non si puo lagresto secho cosi daffare e togli luue accerbissime & posta & priemi: & poni in uaso rozo afoco & cuoci tanto che alla coagolatione sapproximi & poi lo poni ĩ uaso distesso:& pollo al sole tanto che si secchi & serbalo: & alcuni il ponghono assechare al sole sanza cuociere sel sole caldo e alcuni fanno lagresto duue che alcuna cosa di dolceza habiano: ma il prio e piu stitico & piu fredo. Puo si ãcor il terzo modo fare agresto spesso come mele che e molto virtuoso si cõe dissopra decto e:delle uirtu delluue il passo cioe sapa tucta laffrica grosso & giocondo usa cosi fare. Cognosi luue passe molto con fastegli di vichi facte alq̃to rade tessute poste le uerge pria fortemẽte sabbactono: & poi doue il corpo delle uue si solue quini si strigne il passo & quindi qualũque cosa discorre & cõdito nel uassello a modo cõe mele si s͠ua. fassi di mosto fricto careno & sapa fricto da bollir & decto facto doue aspesse za fortemẽte si schuma:carena cõ la terza parte perduta le due parti rimãgono sapa doue alla terza pte ridocta discende:laq̃l sapa migliore fanno le cotognie insieme cotte.

Della purgatiõe del vino facto delluue lacere & coropte. Capitulo. 27.


Onuiẽsi tucte luue acerbe ouero altre qualunque corrotte spartir da laltre. Et che il mosto cĩi di queste e cosi da curare:lacq̃ piouaria insin a mezo e da cuocer & di q̃sta acqua cota quãte il mosto la decima parte sopra ĩ fondere nel vino & dacapo anchora col uino cuocierla si che per dicotiõe si cõsumi la decia pte. Alcũi altri nõ fãno cosi ma ĩ q̃lle uue mischiano lacqua a fare il mosto la terza

parte & poi pigliate luue il mosto cuocono tanto che si cõsumi la terza parte.

¶ Della cura del vino dalla pioua comosso capitulo. 28.


E le pioueuoli aquazo noi molto soprauenieñte luue nella vignia ãcora stanti uero doppo la uendemia piu che non si cõuiene si mollino a necessita q̃lle pigereno & uẽdemiereno: il mosto debol esser conoscierai: che q̃sto cognoscera il gusto quãdo al vino ne ua/ si si mectera dopo la prima ebollutioni incontanente si tramuti in altri uasi & nel fondo rimarra ogni lotoso per graueza. Alcũi altri meglio fanno chel uino cuocono tãto che la uentesima parte cõsumono & mectonui digiesso la cẽtesima parte illaudanti iuerita il uino infino il vino alsuoco cuocono tãte che la quinta sua parte si consumi: & consumata la quĩta parte di quello usano.

¶ In che modo il mosto ne uasi si mecta. Capitulo. 29.


Vasi inanzi che uisi mecta il mosto cõ acqua salsa pura co n ispugnia lauare si cõuengono & cõ incenso suffumicar & nõ fargli tropo pieni netropo sciemi ma immaginare si conuiene quãto il mosto ha abolire cresciere possa a ccioch̃ disopra non uersi. Et poi c he messo ui sara il mosto per cinque di: & con mane & con bichieri la schiuma & qualunque altra bructura sara da leuare trarai laquale schiuma & bructura fori del cellario sara da trare: peroche se presso ui si gettera iconopi se ne gienerano & pessimo odore ne uiene che amẽdue queste cose il uĩo rauogiectano. Et ĩpero bono odor atini & maximamẽte nelle botege esser conuiene.

¶ In ch̃ modo il mosto per tucto o sabbia cap. 30.

Iann Nanzi che si pigino gliacini il mosto che di quegli stilla il quale presi none alcuni chiamono mecti in quello medesimo di ne uasi puncti dentro di pece o uero di fori si chel vaso sia mezo pieõ & tuta diligentemẽte cõ giesso. Et molto tempo p̃mane il mosto molto dolcie & molto piu si serba nel uaso molto chiuso cõ coio nel pozo il uaso si mecte ĩperoche nõ sopra bagniẽte sara septe ĩueri ta il mosto salcuno apoco apoco calchera luue ch̃ nõ si cõprimano cioe fortemente q̃sto mosto vtile altutto sara si cõe Bargundio dice Altri il uaso cõe decto e dẽtro & di fuori di pecie sigono: ĩ pozo in põghono si che solamente le labra so p̃tastiano q̃sto per sperientia optimamẽte uedutu e altri ĩ rena humida il uaso cuoprono.

¶ Di conosciere sel mosto ha acqua ouero

qua ouero vino ĩ che modo si parta. Capitulo. 31.



Cioche conosciamo sel mosto a acq̄: lepere crudi. & secõdo altri le mo re mecti nel mosto cioe nel mosto & se acq̄ ha sattu ferãno & seno sopra notarão. Alcũi altri la cãna greca che nascie nelacq̄ ouero lino ouero papiro ouer fieno o uero alcuna cosa arrida vnghono dolio & nel vino mectono & traghono. Et che se acqua ha ragũasi le gocciole nellolio & quãto piu nara tanto piu sara delle giocciole dellacqua ragunamẽro. Altri piu semplicemente faciẽti il vino mectono ĩ una pentola nuoua che nõ sia immollata & appicola per due di & stilla la pẽtola lacqua mischiata. Alcuni in calcina uiua sopra infondono & se inuerita hara acqua sonera arriporle cioe copelle faciẽdo & uscirãne fuori. Alchũi la spugnia nuoua con olio vgnienti con quegli turano la bocha del uaso & rimbocallo & se acqua uara vscirãnne per la spugnia & quella medesima proua nellolio sãno. Altri del mosto vn poco in mano & accostasi alla mano & se acqua ha nõ sacosta lacqua in questo modo si parte dal vino allume humido mecti in uaso diuino: & poi spugnia uncta dolio la bocha del uaso tura o di testo o daltro uaso: & inchinalo ch e uersi & uscirane solamẽte lacqua.

❡In che modo si chiarificha tosto il mosto. Capitulo. 32.

IN una mettadella di dolcie mosto vna cotilla daceto mischia: & doppo tre giorni sara puro.

❡In che modo il mosto nõ sopra bolla. Capitulo. 33.



Orona di pullegi ouero dorigão al collo de uasi intorno poni si come dice Burgũdio. Alcuni lẽteriora de uasi apresso de labri perungano di lacte di uaccha & tirrallo dentro dolente il mosto si come dicono.

❡In che luogo dee stare il uino p conseruarsi Cap. 34.

LA cella del vino a seprentrione la dobiamo hauere oppo sita: fredda: obscura: ouero a obscurita proximana di lũgi da bagni: da stalle: da forno: da priuaro cisterue: dacqua & da tucte cose di puzo o di male odore Ma nel libro della vendemmia daborgondo composto si dice chel piu forte vino al sereno da pore e & che raghuardi il ponente & il merigio con alcune pareti oposire: & tucti altri vini socto coperto daporre sono: le finestre altissime si conuenghono fare ada

quilone & oriente volte.

Del tramutare del vino & del laprire de vasi. Cap. 35.



Onuiēsi il vino tra sua saf ne borea li uēti cioe de venti da septentrione & non ne meridiani & piu deboli nella priauera:& piu forti di state.luini che sono ne gli aridi luochi dopo il solistio brūale cioe da mezo di dicembre inanzi.Et quādo si tramuta il uino launa piena acieto diuenta.Et e dasapere che quādo il vino dalla fecia si parte piu soctile & piu debole si fa affermane gli exptissimo homini che se presso ala festa dogni santi quando il uino dibollire cessera & la fecia al fondo sara disciesa chi gli si rimuoua della fecia grosso & facciagli vno lecto soctile cō qualche meglio si serba & dopo il uerno meglio si chiarifichera nel tempo della priauera.Anche dicono che sel vino colla fecia lungo tempo dimor che uenēte il calore chil la si fincorpora che del suo sapore si vitiera & non si potra in alcuno modo chiarifichare se nō si cuocie infino al principio del bollire con lento fuoco & chiaro & in mondo uaso si pongha con saluia hauēte nel fondo due maze ouero una teghola necta rauolta & mātello di grosso panno ouero si pongha in tino necto:& in quello medesimo uaso poi si rachiuda col modo pdecto.Da prouederē ancora chil uerno si scalda & la state saffreddi conuiensi tramutare il vino quando la luna e cresciēte & che sia sotterra:& conuiensi anchora che de uasi quando ipiccoli uasegli lo tramutiamo ad obseruare il nascimēto delle stelle:& maximamento in fiore di rose & quādo la vignia fioriscie.Ma consigliano isaui & maximamente Hesiodo che quando sapre il uaso chel vin che nel principio del uaso & chi e appresso del fondo cōsumare:il mezo del uino serbare īpero che migliore & piu dura & aueccieza piu aconcio il uino a quello che presso alla boccha del uaso si come allaria accostansi & piu debole impero che suapora Et quelo chi e presso al profondo ouero approximante alla fecia tosto si riuolgie.Conuiensi dunque trasmutare in testi il uino o in altri uasi none īfino alle labra del testo in mettere ma infino di sotto uno poco sotto il collo sicħ ne soffochi in rispiratione habbiase dellacieto sita nō si tema:ma se di quella si tema quasi niente respiri & faccisi di salcio uerde della corteccia mōdato.Anche buono e che presso alla spina feccia sia una picola spinella per laquale si traga vno poco di vino ne tempi caldi & uentosi.Impero che per quello escie alcūa cosa dela fecia e degli si chiarifichera meglio.Anche si conuiene chella presente il uaso serbare o uero raguardare il nascimento delle stelle.Impo

le. Impo che allhora si fa mouimẽto de vini. Et nõ si conuiene allhora il vino ciercare. Et se alcun vino nel de aprirai cõuienti tendere al sole acioche la sua chiarita nõ entri nel vino. Ma se la notte per necessira molte volte prouocante il uaso aprirrai sopra intendere si cõuiene allume della luna ãche si cõuiene che voti luasi incontanente lauargli con acqua salsa ouero cõ cienere ouero argillosa terra secca re sel vino e debole. Ma se e molto potente & solamente si chiuda da ogni parte impero che lodore & la potentia sua si difenda ne vasi.

¶ Del tempo & modo dassaggiare iuini. Capitulo. 36.



Lcuni traenti iuẽti boreali assaggiano il vino inuerita nõ muteuoli & chiari. Allhora sono alcuni altri sperti conoscitori de vini allaustro. Ma il vẽto traente iuini assaggiano. Laustro magiormẽte cõmoue & riprende chente e & essendo digiuno nõ si cõuiene iuini assaggiare impero che il gusto si rintuza & nõ po dopo il molto assaggiare ne dopo il molto mãgiare secõdo cħ dice Borgundio. Ma cõsuetudine buono adigiuno stomacho assagiano. Anche si cõuiẽ chi vuole assagiare il vino ne amara esca ne salata ne altra cħl gusto trasmuti. Ma maximamente quando pocho mangiasse & bene smaltisse: alcuni altri volendo prẽdere icomperatori un testo nuouo ãno loqual immollano doptimo vino vechio & bene odorifero. Et in ql pongono il vino che vendere vogliono. Ma piu malitiosamente alcuno dãno noci & formaggio assagiare volenti di vino magnio: acioche certissimamẽte si falsifichi il gusto. Questo diciamo nõ che lfacciamo. Cõuiensi anchora il cõpatore spesso assagiare il viuo nuouo & vechio acioche non dimentichi quello che fuggire debba.

¶ Del segnio da conosciere il vino dabastare. Capitulo. 37.



Esso il vino nel vaso dopo alcun tẽpo da trauasare e i altro vaso pianamente: & nel primo vaso da lasciare la fecia & diligentemente il vaso si rachiuda & poi di raguardare: & molte volte si debõ odorar che alcũa trãsmutation nõ si faci della decta fecia che nõ generi con opi ouero fango biãcho laquale si fa socto la bocte & magiormẽte alcũa cosa simile: allora e dastimare il vino essere da corrõpersi se niente di tali cose si generi credendo il vino essere pdurabile. Alcũi altri vna cãna iterra pforata mãdono ĩfino al fõdo sopra le feci & richiudẽdo il foro della cãna di sopra coldito grosso & po leuãdo ildito p lodorato attragon lodof i

feriore attragono parte dlla fecia: aquahita & secōdo la qualita della fecia il vino per inãzi esser pensano. Alcūi un poco di vino bollēti & raffredāti assagiono & chēte nel gusto lo trouono cotale p innanzi esser credono. Cōuiēsi che del mezo del vaso il gusto prēdon discoperto il vaso qllo che ïcoperto assagiono: & se vinoso e oportūo e: ma se acquoso no. Alchuni altri di qllo gusto se al prīcipio aspro sara segnio certo se molle il cōtrario.

De nocimenti chal vino aduēgono. Capitulo. 38.



Duiene al vino per acquosita cōruptibile nel lauite ouero poi asse mischiata cħ si corrōpa & riuogasi per varie cagioni per calor strano in qlla adoperāte che in un poco di cotale vino di quel medesimo vaso tracto nel vaso si lasci & non sapra il vaso si conuerta in muffa laquale el vaso guasta & poi qualunq vino in qllo cōsequētemente corrompe. Et se di quello vino in sano vaso ouero altro vaso si mischi alcuna cosa o si ponga qlla in effecta & in sua corropta natura si conuerte: & anchora il vino forte & potente & maximamente dolcie grosso se nel tempo caldo si lasci nel vaso non pieno ne disopra chiuso isuapora il caldo & lhumido del vino & rimane freddo & secho che in acietosita si cōuerte: de quali tucti la cura dadire e.

In che tēpi il vino piu agieuolmēte si volga & corrōpa. Ca. 39.



Gni vino spesso si voggi appsso del tramōtare delle pliade & apsso del solstitio exstiuale cioe amezo giugnio & apsso socto al cane sbongnietāte che vulgarmēte charina chiamato: & generalmēte apresso a ogni animali nel caldo & nel gielo & nelle larghe pioue ouer p violente vento: ouer tremuoto o p duro tuono ouero quādo fiorisc ono le rose ouer le vignie: si come Borgundio scriue.

In che modo si puo prouedere chel vino nō si volga. Cap. 40.



Sali arsi messi nel vino qllo vsare & oltre cħ nō si conuiene bollire & la schiuma piu ampia farsi comādono mandorle dolci a neri vini mischia & pmanente qllo vua passa tractene le granelle & cō rena messa nel mosto ouero vīo cotto grasso & fallo duraf. Alcūi luua passa a caso in vignia nata coghono & singularmēte lusono. Il giesso messo nel principio fa il vino austero. Ma il tēpo pcedendo lausterita suapora: lutilita del giesso molto tempo permane & permanētia fa & non lascia il vino volgier & la sua proportione e che sel vino nō sia lento & di sapore humido: o da pioua īfecto laciētesima parte del giesso basta: ma sel vino nascie di virtu piu soda la meta abondātemente

mente bastera. Il fieno greco se si triti cõ sale arso & cõ vini si mischi iuini che si vogono della sua mala fecia spartiti & in fecia di bono vino rimessi pmanẽti staráno alcuni accidẽti:letede e un legnio grasso come pino & arde cõe cãdela:nel mosto lo spẽgono & nõ lascia riuolgiere il vino. Alcũi il fructo del ciedro & galla arsa & mischiati nel vino pmanẽte il fanno. Altri cenere di sermẽti di vignia & seme di finochio & in massa recãdo mischiano col vino. Alcũi vasi che si rimbocchino in altri vasi & in altra cosa il tramutano. Ma se dal caldo offesi sono ne rifrigierati loghi q̃gli ripõgono se da hũor & frigidita ĩ caldi & sechi lochi tramutão: altri seme di lino ouer legnio di quercia ardẽti & la cenere mectono nel vino altri lacte & mele mischiati acioche molto fieno leno ĩmectono al mosto largilla dopo la ebollitiõe d̃l vino messa la purgon disocto & menane seco il torbido:ala feccia magiormente se arsa sara fara il vino bene odorifero:& dolcie:irectibili che dinuerno q̃lla mãgiono viuono & pmanẽti gli fa. Lo elebro nero & biácho poco ĩmesso expurga il vino & fallo duraȓ. Il vino cotto insino alla terza pte messo nel mosto il fa durare:la farina del grano fa iuini duraȓ. Ragia del pino ritiene e umi:la lume scagliuoli fa iuini fattici & quegli che aguzano o inagrischono cissa. Altri dicono che impossibile il vino vogiersi si si scriua ne vasi q̃ste diuine parole. Gustate & videte qm̃ Christus suauis est dominus:& bono e cħ si scriua ĩ vna mela & mectasi nel vaso. Cõfectione mirabile al vino cõseruaȓ che si chiama pãciccia. Togli aloe dragme dua incẽso dragme dua amodi dragme due:meliloti dragme q̃tro:cassie dragme vna:spiga nardi dragme tre: foglie dragme q̃tro mirra dragme dua. Tucte q̃ste cose in pãno legate ĩ ciaschũo vaso poi chel vino doue sara stato messo & sara spurgato & mectine ĩ ciascũ vaso chuchiaio vno di q̃ste maniere & poi dal pãno dissolui:& al vino la poluer̃ lascia & dopo tre di cõ radicie di cãna muoui: alcũi altri altra cõfectiõe fanno. Togli gruogo dragme tre:q̃sto bono colore rende al vino & buono odore q̃ste schiacciate mischia & di q̃ste ĩ ciascũa anfora di vino cuchiai dua quãdo il vino non bolla:ma socto stia a ogui vino:questo ꝓprio serua che gia perse stanti quegli colle spetie codischi:altri ĩuerita cosi iuini cõdiscono. Togli cardamomo: ghiagiuolo:illirica:cassia spicanardi:melliloto: silo balsimo:sq̃nãti: casto: spicha celticha ogni cosa p vgual parte & riponi & al vino mischia. Anche prẽdi seme dattemi sia e dherba cinq̃ foglie & poluereza:& quando il vin e bolito pon uegli dẽtro & nõ si rauolgiera. Altri acioche nõ si rauolga il vino ne

raspi due ouer tre dibollire lascia no & di febraio il tramutano:& di quello la terza parte o la q̃rta parte hollono & insieme mischiano & poi ui põgono vna cõmune schodella di sale ĩ dodici corbe di vino ouero altrimẽti tramutisi di Febraio:& la q̃rta sua parte si bolla al fo/co & schiumisi tãto chẽ la sexta ouero loctaua parte menomi:&presso alla fine del bollire si ponga in ciaschuna canna del uertiuo seccho ouero del vertiti solamente:si che un poco col vino bollino & cõ q̃llo caldo si põga nel vaso:& se si põgano cõ esso graspe bñ lauate prima nel mosto poste piu chiaro sara il vino & obtursi il vaso siche nõ rispiri & sia bene cerchiato & q̃sto certo e,Ouer altrimẽti si fa dilecteuole & marauiglioso abere in q̃sto modo:qualũq; vino sia priemansi luue el vino niẽte co graspi bollito & tucto al foco bolla & dischiumi & in vaso si ponga. Et poi prendi.xx.gherofani per ciascuna corba : o con filo o in peza posti nella bocha del vaso mecti & certo. Altri dicono chẽ sel mosto expresso & incõtanẽte spartito daraspi si ponga intino & copto con alcun páno mondo ouero nuouo cõ stuoia cosi insino a.xy.ouero.xx.di si lasci & ciascũo di si schiumi:& poi ne vaso si mecta & sara marauiglioso & in chiareza & in sapore.

¶In che modo il vino rauolto si liberi & guarischa. Cap. 41



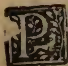
TOglie ciriegie agre in bona q̃tita & tutte insieme nella botte doue e il uino rauolto mecti:& cosi il uino cominciara abollire & cosi si lasci per tre di ouero insino atãto che ciessi di bollire impoche in quella ebullitione si purga il vino dalle faccie optimamente. Et quãdo il vino chiaro vederai in altra botte il poni & certo e. Ma se col uino volto mele in buona quátita distẽperai:& nel vaso doue il vino volto mecterai & cõ un bastone il decto vino col mele menerai & poi il lascierai : chiarificherassi il vino p lo mele pero chel mele q̃llo che torbido e del uino alfondo discender fa. Alcuni altri optimamente faccienti nel tẽpo della vẽdemia iracimoli recẽti nõ cõpressi cioe strecti in grande quantita nel vaso messi del vino põgono doue iracemi sono p la madre del decto vino. Impo che iraspi il rauolto riducono addouuta bonta & sapor dopo alchun tempo. Ma questo e dasapere che innãzi che alcuna cosa si faccia al vino volto da tramutare e & dalla sua mala feccia liberarlo. Alcuni il volto vino ne raspi donde il vino di nouello sia tracto acioche in q̃gli chiarifichi in ogni parte lasciano quãto bisogna che se molto nõ tutto subito ma aparte aparte

te aparte p volta sucededo e dasfare acio che il calore de raspi nõ spegha abollire per loquale si chia rificha in tutto cessi & quando meno il mosto sara stato ne raspi tanto piu forte adopera. Palladio in uerita dice il vino in quello di fara si optimo in granelli di pepe. x. & bisdachi. xx. messi a vno moggio di vino insieme & coperto & sei sestini di vino mecterai per lũgo spatio inanzi a ogni cosa prima il vino cõmosso allora il lascia riposare & colalo. Anche il puzolẽte incõtanente chiaro farsi se secte nuclei di pine in vino sestario mecterai & lungo tẽpo incomouerai cõ poco ciessare sostiene: & incõtanẽti prẽdera purita & colare si dee & vsarlo. Alcuni il chiarificano con noccioli di persiche. Altri con sola chiara duoua & poco sale. Et secondo altri prende priete biãche chiare di fiumi & q̃lle in forno cuoci infino atanto che comincino a crepare & allora i poluer soctilissima si rechino. Anche prende sale biancho soctile & in vaso di dieci corbe poni dragme sei di poluere di pietra & quattro di sale in vaso mischiando mecterai: & se per ciaschuna corba de uoua agiugnerai ouero tre sara optimo che anchora delle decte pietre crudi & soctilmente poluerezati sanza sale fare si porra: & queste prouatissime sono & optimo e che alcuna cosa di mele visagiũgha impero chel merosso del biãcho vino ristora il colore perduto & ogni mele viscoso e graue & dogni licore conseruatiuo. Et se tropo sara torbido piu di ciaschuno sagiungha: & questo ritiene la fecia & la torbideza affondo per lo suo peso acio che nõ possa su agieuolmente dacapo leuarsi: & di niuno al postucto sapore il vino vitia. Ma se intãto torbido e che diuẽti liuido & discorra como lio di colore naturale di quello intuto expento niuna si cõe a morto puo medicia valere. Ma se il vino non e altutto spento & rosso chabiente coloro correcto & giallo con vino albaticho o uero con altro molto rosso o uero con la natura di corteccie secche o uero ricienti duue albatiche o uero colature di semi debbiosi ristorer il sugho di dicti semi il sapore del volto vino correggie & simigliantemente mele rosato quello medesimo anchora fare po cola natura dele decte cose seche. Anch optimamente si chiarifichera in questo modo in vaso di dieci corbe prendasi oua quarãta e in alcuno vasello rocto cõmano o con mondagranatuza molto si dibactono alla persine vna di gromma chomune si mischi & vino aggiunto nel vaso si ponga ilquale tucto cõ vna maza fessa nel vaso posta lũngamẽte si meni: & piu volte disotto p la feciaia si traggha & in vaso anchora si ripõga. Et quãdo chia-

rificato sara ogni tolbidezza p lo spillo delle cose disotto si traga. Ma e da saper e ch il uino biãco so lamẽte la chiara si põga nel roso el truorlo & qlla nel molto torbido piu dele cose si pone Anche i logo di grõma optimamẽte il sale si põe &. E alla pfine vn poco dacq fiume nel uaso si põga altri racolgono nella uẽdemia isemi delluue equali optimamẽte & di queste facta farina vna piena mano ĩciascuna corba põgono & dilgẽtemẽte permiscião a chiarificare optimamẽte il sapore del rauolto liberasi da expto si dice se ĩ uaso carão di libre vna dalume dirocha chiaro & altrectãto di zuchero rosato cõ libre octo di mele si pongha. Et in questo modo el mele optimamẽte si schiumi ilqle rafredato la lũe molto poluerezato & zuchero dissoluto in qllo si mischi & con uno graticio ouero sechia dauio ĩ questo cõmischiate ĩtucto si põga nel uaso & optimamẽte cõfessa maza si meni & il uaso sturato infin a di vno si lasci & in secõdo di o terzo chiaro sara il vino di ciaschuno de le cose pdecte piu alcuna cosa sap põgha dallacerbo maturo si fa: se nella pdecta misura libre vna di pfecto zuchero cõ vino & mele rosso si põga per lo modo predecto. Qual cosa anchora il vino faccia di buõ sapore & odore: ouer chiarifichi optimamente & sia puro & odorifero ĩ qsto mõ prẽdi libre meza di buono allume diroco: & meza dallume zucherino & soctilmẽte poluereza & poni meza õcia de pdecti p ciascũa corba: se glie poco torbido: & se glie molto torbido põuene unõcia & toli vna libra di grõma biãca ouer rossa secõdo che e il uino ĩ vẽtiqtro corbe & pni di vna piena mano di sale bianco & tre uoua fresche p ciascuna corba. Et sel uino e biãco nõ porre le tuorla delloua: ma se e rosso põne gli tucti: leqle uoua rocte in alcuo uaso & fortemẽte dibactute & messo ĩ quelluoua vna sechia dacqua di fõte ouero di pozo Et ãcora dibactute cõ le sopradecte cose apposte & fortemẽte pcosse & nella decta bocte di .xxiiii. corbe poste & cõ pticha fessa optimamẽte col vino nella bocte dibactute & mischiate tãto ch tuto sia torbido trahẽdo disocto p la parte della facia & ponendo disopra p lucchiume lasci & il secõdo di sara chiaro & in fino adi otto ciaschuno duno bichiere sene traga per lospillo inferiore dele ceste tre uolte il di tucta la torbideza si tragha tãto che cõsumata sia. Ma dasapere e che inãzi che si faccino le decte cose tramutare si dee in altro uaso & della sua mala fecia liberarlo. Puossi anchora chiarificare se sara con colatoi di panno colato.

¶ In che modo il vino si muti ĩ altro colore Capitulo. 42.

Po i


Oi chel vino bianco di sua vendemia in alcuno uaso harai tramutato & per vno di sara riposato nel tino delquale il vin tracto sara il mecti dopo duo di lotrarrai chiarissimo & molto rosso. Anche se nelle tue vignie tanto sono biāche che poco sia il rosso vendemmisi per diuiso: & nel tino il nero si pongha prima: el biāco disopra & tucto optimamente nero sara. Palladio dice alle uiti essere questa natura che labianca ouero cienere se sirechi i cenere & nel vino simecta a quello in ciascuna forma del suo colore impero candido sirēda del rosso p quella ragiōe che dellarso fermēto lacienere il mezo dūa misura simecta nel dolio ilq̄le tiene anfore. & per tre di cosi lasciato sicuopra & lotisi & sara bianco ouero dopo. xl. di passati ouero sarrossa o ānera optiamēte nel tēpo del la victoria nel tēpo della vēdēmia cō vue chi si chiāono albatiche: & colābruschi ben magri qn̄ sarāno stati circa dodici di tocte ī alcuno vaso sisi pōgha illoro vino nerissimo ī q̄llo chētēdiāo anerare: dellānerādo vino molte volte silauino iraspi del decto albatico ouer lambrusci. Allora e anche optimo modo adannerire il uino puro ouero mischiato netini che coraspi lauati sono sopra illicos come meglio fare si puo si priemio ī quello medesimo: & anche due volte o tre si facia quello medesimo & cosi dalle cortecie delluue nere sitignierāno arrossu si ācora ouer sānera & chiarificasi & il suo colore morto riuiue ī questo modo che aciascūa corba si p̄nda meza libra di semi sechi & bolla nel vino caldo & mollifichisi & poi colle mani ouer cōpestarlo si tritino & molto volte si lauino & lauatura cō voua & gromma & zuchero rosso & sale cōmecta & bene cōmosso si serui.

¶ In che modo il vino simuti in altro sapore. Capitulo. 63.


N condire il mosto igreci il mosto di coto a mezo ouer terza p̄te al mosto agiūgono: soaue del duro farsi dicono se farina dorzo due bichieri īsieme cō vīo mischiata mecterai ī vaso di vino & p vna hora vele lascierai. Altri lefecie di vīo dolce amischiāo ouer meglio poi che vn carro duue posto nel tino sara mele liquefacto ī bōa quātita visimecta. Et poi quāte volte si porta al tino sene pōga che se poluere di pepe al mele simischi porēte si fara & e gerophani vagiugnerai ouero alcuna cosa odorifera acquistera illoro odore q̄l medesimo sara se nel mosto sanza raspi bollēte si ponghino vīo abere suaue cosi dicono si fa finochio ouer sācto regia di ciascūo cōueneuol modo al vīo mectere & turbarlo il vino ī verita doptimo odore farsi in pochi di se lor bache della mortella

saluatica ouer acerba ouer mõtana seche & peste bene si mectono nel uaso doue alq̄ti di almeno.x. stieno ifiori ancor della mēte arbustiua ragunati & allōbra sechi:& allhora diligentemēte pestati:& stacciati harai nel uaselo nuouo & quādo vorrai atre cadin vna misura di fiore laq̄le si riacha chiamono mecterai & il dolio sopra chiuderai.& il sexto ouero il septimo di aprirai & userane.Possi ancora ricente in poche manate a vna funicella leghare hauente in capo vna pietra per laquale satuffi nel uino & tanti di tenere spesso tāto che odorisfero il rēda & nō piu che se tropo ristesse di male sapoř il guasterebe il vino cōe uechio diuēta del nuouo se la mādorla amara & assētio & di pino gōma & fiēo greco isieme fregi quāto bisognara stimerai & pari mēte fondi & di q̄sti il vīo dūa anfora vn bichiere mecterai il vino ī uerita affermāo del morbido forte farsi cosi altra cioe malbauischio le foglie ouer le radici:ouer el suo cauolo tenero coto meteruі gieso ouero cenere scodelle due ouer di cipsso galle tre ouero folie di bosso quāto cō māo piglierai ouer seme dapio & cienere di sermēti & di cui uuoi fiamma il corpo lascia adopera ogni solideza di tracta.& generalmente ī qualũque tempo ī acerbo ouer forte uīo dolcisimo porre si po:el vīo acierbo ī dolcie se la dolcieza dispiacia.El vīo nobile in ignobile:& potente ĩdebole:che se unoi alui agiugniere alcuno sapor poni q̄llo che uuoi ingomitoli al filo legati cō picola pietra & ogni di del uīo tētādo assagia:& q̄do ha del sapore q̄llo che basta acioche apēna senanega tra il filo & prouato e chel foglio sapore optimo al uino da.

¶In che modo el vīo & vasi dala muffa si liberino. Cap. 44.



SEl vino muffa ha ouero altro mal sapoř : lauitalba cole sue radici prēde & socto la bocte poni la radice cioe socterrala diricto al foro dela bocte & disopra attuffa ira mi nel uīo per vn palmo per locuchiume di sopra fiche di tre qui ꝑmāgha & ꝑdera q̄l mal sapore & odore.Altri prēdono lauitalba lũgha & ꝓcurano che da vn capo si fichi nel uaso ī loco dello spillo d̄l la facia & inchinisi a terra & socto q̄lla satuffi si che stia ferma.Et laltro capo si riuolga due ouer tre dita sopra terra & uederai continuamēte per glipoli della vita alba la muffa uscir:& cosi si mutera il sapor dela muffa aq̄llo medesimo fa vn pāe di pāico ī tre testi & caldo pō sopra il māfero dela bocte.Anche il vino dela muffa curar sidice se piu di cō pane caldissimo siturī laqualcosa tāto si dice sia da fare tāto chel pāe cħ visi pōe ī nessun mō sanerei:ouero si prēdino lerba che delo alloro & bollinsi in uino & ponghinsi

pōghin si nel vaso. Et in q̄sto mō si dice da liberar il vaso. Ma il vīo di mal sapor siuitia. Et ipocħ meglio e cħ irami della alloro si bollio ne la caldaia del vino & nel vaso si pō ghino & mischi il vino irami insie me & diuisi legati p lo cuchiume sa pichino nel vino: & qui alq̄ti di si lascino tāto chel vīo sia dilibero & poi sene traghino in q̄sto mō nō si guasta il vin daltro mal sapor. Anche curare si debe la mactīa & la se ta nel vaso vna menata di salīa sa pichi in mō che nō tochi il vino & tractōe collaq̄ si laui il forāe optīa mēte turato. Anche dalla muffa il vino curare si dice se si prenda una menata dherba che si chiama mo rella. Et nella pte disopra con cor della legata la mactīa p lo cuchiūe nel vaso si pongha: tāto che p due dita solamēte discēda nel vino. Et la fūe sopral vaso ad alcūa cosa le gata il decto vaso optīamte situri: & cosi p q̄llo di solamēte si lasci & poi la sera si tolga & altretāto diri cente herba si ponga: & qui infino alleuar della mattina seguēte si la sci & cosi p tre di ouer p q̄tro volte si faci & liberasi il vino: oner pōga si un sacheto soctile necto di peza lina ouer di stamignia piēo di sale ouer digiesso ouer di calcīa p locu chiume cō vna cordella legato cħ nel mezo del vino discēda & cosi semp̄ si tēgha & fara pro il vaso di muffa infecto in q̄sto modo si cu ra: pōgasi calcīa nō spēta cioe vna quarteruola nel vaso didoci cor be & nel vaso ben turato si ponga acq̄ ouero vino bollēte & turisi cħ nō spiri & lascisi p alchuna hora: & molto si riuolga il vaso & quando e rafredata cauisi: ouer altrimēti il ginepro ī caldaia diuino cotto in vaso con fetuēte vino si ponga: & facisi come decto e disopra: & me glio e se luno & laltro secondo do po il primo si facia & optimamēte sanza dubio dilibera: & altri dico no cħ sicura cō sale nel vaso posto & per tre mesi quiui si lasci: & p la vētura che se q̄llo medesimo si fa ra cō calcina ouer giesso ouero ce nere: oueto si libera in q̄sto modo Radasi optimamēte il vaso dētro cō gractugia ouero ascīa & p le fes sure con pūcta di coltello la muffa si mondi: & pōgasi in vaso di dieci corbe una quarteruola di cenere di fermēti cō ogni sua braca & piu sel vaso fusse tropo īfecto & metta uisi cenere cō bracia p tutte le par ti del vaso & poi si chiuda il vaso & per lo cuchiume vi si mecta acqua bollēte & turisi & ad ogni pte si ri uolga & cosi si lasci tāto che la ce nere & lacq̄ rafredate sarāno & alo ra optīamēte si laui & nellultimo si bagni cō acq̄ calda bñ insalata & ī q̄sto mō si curano i tini. Ma pche nō si possino cosi chiudere si copri no cō stuoie & pāni siche poco ri spirino. Anche il vīo il vaso dagli spti si dice liberare dala muffa se il foglio poluerizato in soctile sac

co posto per locuchiume nel vaso pōga che nel mezo de vino piu di dimori. Et non si vicia di mal sapore:& vna oncia i vaso di cinq; corbe basta. Anche si dice il vaso curare cō acieto fortissimo bollito se di q̄llo si laui & alquanto si lasci: altri dicon se si facia foco cō paglia in quello si cura & forse meglio si libera cō foco di sermēti. Conseruansi i uasi della muffa se quando voti sarāno insino al vin picola quātita saprino & trāglisene:& optimamente si sechi & poi dacqua salata ouer vino simbagni: ouero q̄l tracto se optimamēte si turi: acioche lodore del vino el fumo non suapori ilquale non si tiene che nel vaso possa rimanere.

¶In che modo si prouegha che il vino nō inacetisca:& come in acietito si guarisca. Capitulo. 45.



Ener diuitalba cioe cenere di vita biāca poni i vino & nō si fara acieto si cōe alcūi dicono: ma meglio si puede chel vino nō si facia acieto se si tēga in cella piena di vasi & chiudinsi optimamente che nō sfiatino che sel vaso nō e pieno & e in luoco caldo dellacetire si teme: prēdasi un pezo di lardo grasso optimo & i vna peza biācha di lino soctile si cucia & dallūo capo legata vna corda p locuchiume si mette: si che nel mezo del uētre del vino discēda & q̄si & el predecto vino beuēdo si menomera anche il decto lardo piu giu si discenda:& disopra il vaso optimamēte si chiuda & cosi tāto chel vino sia consumato & q̄to piu lardo sara tāto meglio il vino si cōserueta: acioche lacieto si muti i vino in q̄llo si dice seme di porro douerui mectere: altri dicono che dellacetosita saiuta: se sopra il cuchiume foglie di vite poste & spesso ꝑmutate & disopra alcuna pietra posta altri dicono se olio duliua si metta nel vaso tāto chē cuopra la sup̃ficie del vino optiamēte dellacetosita si difende & q̄si lultima pte del vino vscira lolio raccoglier̃ si potra.

¶In che modo si faccia lacieto. Capitulo. 46.

Aceto si fa in questo modo pongasi buono vino si che sia mezo piēo il vaso & specialmente vino dolcie in loco caldo & in vaso dacieto infecto & sia il vaso discoperto & fassi acieto. Anche se porrai il uino chiaro ouero torbido ne raspi onde escie il uino di mosto & un puocho dacieto sopra vaggiungha & lascia per un mese o piu & diuentera optimo acieto. Et se vuoi tosto fare scalda lacciaio ouero pietra & poni in vino che la boccha del vaso sia scopta: ouero il uaso si pōga al sole p q̄tro di col vīo agiūcto sale: ouero si puo ācora piu tosto fare i q̄sto mō ꝑndi il vaso che vuoi & empilo di buō vīo & optiamēte il tura & nella caldaia piena dacq̄ fa il vaso per

grande spatio bollire & incõtanente in acetita: affaf aceto fortissimo prẽdi le corniole qñ incomincião ad arrossire: & le more che nascho no ne cãpi qñ sono rosse ouer incomincião adorrossire: & de sãbuchi inãzi cħ comincião a enfiare delle prugnicuole dlle siepi acerbe & q̃ ste poluereza sottilmẽte & allhora prẽdi del migliore aceto cħ trouerai: & distẽpa cõ q̃lla poluere siche faci bẽ sechi: & qñ vorai fare aceto fortissimo ĩfra octo di. Anco di con li expti se iraspi delluue della vẽdemia e ĩ q̃llo tẽpo bñ si lauino & dagliacini & da ogni ĩmõditia li purghino & vn poco alsole si sechino & in alcũo vaso si põgano il cħ lempiano a mezo & altretãto di vino si agiungha & disopra il vaso si chiuda farassi aceto fortissimo alq̃ le si cõe pẽso fata pro se iraspi pria si ĩmollino di forte aceto & tutto tẽpo si potra quindi laceto trare e il vino agiugnere se le radici del rafano si sechino poluerezinsi & ĩ vaso si põghio farassi acieto. Ancħ si prẽda lacetosita & sechisi & poluerezinsi & di q̃lla cõ forte aceto si facia pane & sechisi & ĩ vino si põga ĩcõtanẽte sifa acieto cħ ancora nella mensa fare si potra: & q̃l medesimo della radice del rafano si dice.

¶ Della virtu dellacieto. Ca. 47.

LAcieto e freddo & secho in secondo grado & ha virtu penetratiua cioe passatiua & diuisiua della sua substantia: & constrectiua delle sue qualitadi: contra il vomito & contra il fluxo del ventre bollino in aceto galle o uero rose ouero simili & in cotale acieto si põga lana ouer spugnia: se fia vomito sopra lo stomaco: & se e fluxo di ventre sopra le reni & bollito lo sciropo acietoso cħ si fa daceto e buono alla semplice terzana: & alla cottidiana di flemma salsa. Ad ogni febre acuta se si dia la mactina cõ acqua calda diuide ĩuerita la materia & fassi cosi: il zuchero si dee resoluere in acqua & aceto & cuocasi tanto che sapichi alla mestola. Anche vale contro a ogni materia calda: io simile si fa simlmẽte si fa dellacieto: alcũa volta ho simili simplici & alcuna volta cõposto in simplice si fa di due parti dacieto & di terza parte di mele: il composto si fa in questo modo: togli radici dappio di finochio: & di petresemolo & pestale alquãto & di di & di nocte le tieni in aceto il sc̃do di le cuoci insieme poi cola & in cotale acieto poni il mele alla terza p̃te & cuoci cõe decto e disopra lo squillitico quãdo si fa togli la cipolla squilla & tienla p̃ un di & vna nocte ĩ aceto: & cuoci & cola: & cõuiensi lenteriore & lexteriore foglie gictare: & li mezãi spichi mischiare & poi mischia me'e & cuoci come disopra. Ma se non hai la squilla in loco suo poni radici di rafano. Et simile fa di quelle dassi lo simile semplice ouero cõposto cõ

tro affredata materia si come lo sci ropo acetoso contro alla calda im pero che diuide & digestiscie qlla la salsa cõ acieto saluia pretesemo lo:menta:& pepe lapetito cõforta anche nota che se laceto troua lo stomaco pieno purga il ventre sel troua voto allhora il cõstipa. Anche vale cõtro alla deboleza dellã fermita:se in qllo si põga pane arrostito & di qllo pane mollificato sunga la boca li nari & le labra del lõfermo & le vene pulsatile nel bracio cioe possi:& sopra quelle vene si leghi il pane predecto. Et piu anchora vale il pane intinto in sugo: vale anchora lacieto cõtro la litargia infrenesi se si stropici cõ esso le palmi delle mani & le piãte di piedi cõ acieto & sale: Auicẽna anche dice che lacieto fa pro alla combustione del foco piu tosto che altra cosa:& quando si mischia con vncto dolio ouero con olio rosato & dibactesi bene & i fondeuisi dẽtro lana nõ lauata & ponsi sopra il capo fa pro alla calda & alla forteza sua & lombagniamento della bocha di qllo ꝓpriamẽte cõ allume fa pro al crollamento del tempo. Et lo saporamento dellacieto caldo fa pro alla malagiuolenza delludire & aguzalo:& apre loppilationi cioe iturameti del colatoio: cioe onde escie la rema & risolue il suono degli orechi. Et quando si bee scaldato doppo le medicine mortal cioe veleno fa pro.

¶ Del vino & delle sue virtudi. capitulo. 48.



L vino secondo Isac da buono nutrimẽto & sanita al corpo rende:se si prẽde cõe si dee & quãto bisognia:ouero quãto po la natura sostenere cõforta la virtu digestiua cosi nello stomaco cõe nel fegato:impoche impossibile e lo patione della virtu digestiua confortasi sanza forteza del calore naturale. Niuno inuerita cibo si troua ouero beueragio cõ si naturale virtu confortatiuo & acrescitiuo si come il vino per la cõpagnia della familiarita che colla natura ha. Et impho tosto si cõuerte in naturale & mõdissimo sangue. Onde ruffo philosopho dice il vino nõ solo cõforta il naturale calore:ma ancora il torbido chiatifica il sangue & lãdamẽto del corpo & maximamẽte delle vene apre & mõdifica:& loppilatiõe del fegato lieua & apre:la tenebrosa fũmosita di tristitia generata dal core schaccia:& imẽbri di tucto il corpo fortifica & non solo la sua bõta nel corpo si mõstra:ma ãcora nellaĩa fa qlla dimẽticare la tristitia & angoscia & dalle licẽtia: & cõfortala acercare di soctile cosa:& dalle sollicitudĩe & ardire: & nõ le lascia sẽtire dolore ne fatica. E dunq̃ cõueniẽte ad ogni eta:ad ogni tpo & ĩ ogni regiõe:se pso sara secõdo la forza & cõsuetudine del beitore & secõdo chĩ la natura sof-

ferif potra:loperatiõe del vino nõ in ql mõ adopera ne ucchi & giouani adolescẽti & fanciugli. Ne uechi iuerita e secõdo medicía : ĩpo: chel calore del uío al'a lor frigidita repugna. Agiouani secondo ci bo impo che la natura sua e simile alla natura del giouãe:agli adolescẽti & fanciugli e cibo & medicía impo che aduegnia chel calor naturale loro sia forte substãtialmẽte niẽte dimeno nõ e imperfectiõe & per abõdanza della lor humidita: & impo quindi il vino al naturale calore loro da acrescimẽto & disse cha la loro humidita onde emidi na. Et ĩpero e dasapere cħ nel verno & nella fredda regione si cõuiene il vino ꝑdecto;laitate nella calda regione il uino molto inacquato di necessita si conuiene ; ĩpero che icorpi rifrigiera & humidiscie ꝑ lacqua che ue mischiata. Resiste ancora al calore delaria accioche non facia icorpi caldi & secchi & porta velociamẽte il cibo cola sua soctilita ha mẽbri di tu to il corpo Et adunq̃ cõtra due cagiõi cõtrarie aiutanuo. Inuerita egli scalda icorpi freddi & disecha gli humidi. Naturalmẽte infreda icaldi:& inhumidiscie isechi accidẽtalmente. Impero che cola sua soctilita & perforatione laqua reca:q̃ndo necessita hãno di refrigerare & inhumidire. La diuersite del uino generalmẽte e in tre maniere il ricente duno anno:il ucchio di quattro anni:& oltre il mezano di due anni o uero tre. Il ricẽte e caldo nel prio grado onde saparriene ala fredza & humidita: & impo piu nutribile e che glialtri:& mali humori gienera & nõ pẽsati sogni et uctosita dlo stomaco & de glintestini. Onde Galieno il uío qualũq̃ riciente sara nõ ha forza di menare il cibo ꝑ lo corpo ne di ꝓuocare:onde si cõuiene cħ gli habiẽti freda & hũida natura da qllo guardasi. Et impero se necessita sara eleghasi il uino chiarissimo acquoso per lũgho tẽpo del tino tacto. Ma il vecchio vino caldo & secco e interzo grado & alcũa cosa damaritudine ha. Questo uino poco nutrica al capo posto salẽ:et la mente percuote ꝑ lacutezza del suo pugniere:& maximamente se di quello molto si beua & da quello poca acqua si mischi. Et imperõ guardinsi da quello quegli che hanno deboli nerui & che hanno isentimenti acuti impero che grande nocimẽto alloro presta segli nõ hauessino molta humidita ne loro corpi laq̃le resista. Onde Galieno dice molto e il vío uecchio conueneuolmẽte aquegli ne cui uasi multitudie dhũori cru die ragũata. Ma il vino mezano e buono tẽperato et q̃sto e caldo & secho nel secõdo grado & ĩpero q̃sto uino se lega:& il uechissimo si dispregi:simigliãtemẽte il nouo cħ dabollir nõ si riposa & cosi la materia arrestra al suo naturale loco nõ

discēde. Et qllo che haero al suo naturale loco non discēde cioe al le parti disopra non sale il liquore suo chiarissimo mondificato & lucidissimo aparisci. Er īpero da sapere e che il colore: & il sapore: lo dore il icore: la dbolcza: la forteza diuersi si fanno nella sua qualita & operatione: & il colore inuerita e ī qrro modi generalmēte cioe biācho & nero chi sono sēplici: & rosso & areo ouero giallo iquali sono composti & sono altri colori intra questi cioe glauco roscho iqli sono intra il rosso el biācho iquali tu cti ī questo modo si generāo. Il vino īuerita delluc acerbe facto prima el biancho per laquosita & crudita & per mancamēto del suo calore naturale. Ma quando alquāto inuechiera & vno anno passera il calore suo sacrescie ala sua hūidita fassi di color subalbido cioe socto biancho: che se piu inuechiera chi passi due āni molto piu il calor suo sacrescie & la sua humidita si mēoma: & fassi il color suo pallido chè se anchora piu sara uechio che q̄tro āni passi & la sua digestiōne cōpia & naturalmente la caldeza in istaro sara venuta il color suo sara citrino. Similmente il vīo delle rosse uue facto quādo nel pricipio āchora e crudo & il suo calor manchera: il color hara a biancheza vicino. Ma quādo passera vno anno confortasi il calor & la digestione sua & fassi di colore rosato: & se due anni passi & la sua digestione cōpia ouero colore rossa hara. Ma sel vino sara duue nere nel principio & nerissimo e obscuro per la pte terrestra signioregiāte & p mācamenro del suo calore & digestione che se passera vno āno il suo calore & digestione si conforta & sara discíesa la natura terrestra al suo loco: & īcominciasi a chiarificar̄ & fassi intral rosso il nero mezano & se passera due anni & il calore suo compia la sua pfectiōe & digestione & discēde il terrestro alle parti disocto & sia chiarificato fassi di rosso colore manifestamente dunque intendiamo il vino biācho el nero essere meno che gli altri conuenienti: & il biancho piu chel nero a humidita saptiene. Il nero alle terrestrita & agrosseza la diuersita del vino per lo sapore & īpero che altro e dolcie alrro e acietoso altro e īsipido: altro e forte: il dolce caldo e nel secondo grado seco nel primo alquanto a humidita sapertiene: onde e grosso & nō lodeuole nella sua operatiōe se nō che uētre purga. Imperoche ī ogni cosa dolcie e uirtu purgatiua & colatiua alquale il quale vino se alcuna cosa trua che alla sua operatione sia contraria & constrigniesi vsare scaldasi & bolle & sale alla parte di sopra dello stomacho: & in colleri ci humor si conuerte: serte generatiōe & uentusita ensiariua: opilatione nel fegato & nella milza generra. Be

ra. Et la pietra nele reni crea & maximamente se imembri a cotali passioni apparechiati trouera: ouero la digestiua uirtu debole. Et impo guardisi da quello quegli iquali la grossa & humida natura signiore/gia cola sua grosseza agieuolmete le soctile uene del fegato oppilla ma al polmone no nuoce impero che non passa a quello se non quello ch di quello e il piu soctile: se le uene del polmone che molto lare sono oppillate non puo. Ma quado il vio dolcie alla rosseza & chiareza sapertiene & beuto sara quato si conuiene & secondo che alla natura basta conueniente e a quegli che danfermita si lieua: & a cui e necessaria multitudine di nutrimento: ma il vino pontico ilquale acerbo e decto: e piu chiaro & piu graue: & piu tardi si digestiscie: & le uene malagieuolmete passa ch il dolcie ipero chel dolcie piu caldo & piu acepteuole saporcha. Ma il pontico & terrestre aspro ha sapore: onde e malagieuole apassare le uene: ne no prouoca la digestione ne il sudore no dunque buono sangue genera il vetre & linteftini co/forta il uio insipido migliore e ch il pontico: imperoche e tempato a comparatio del potico onde e co ueniente a quegli che calda coplexione maxima mete nello stomacho hanno: ma poco nutrica & tosto lorina commoue. Il uino e di tucte cose piu caldo & di piu forte operatione & tosto al capo sale & bollire & scaldar fa lhumidita del corpo onde il fummo salete dallo stomacho nuocie al cielabro & ala mente percuote necessario e dūq si guardino gliabitanti di calde coplexioni: se non fusse molto i aquato & quanto si conuiene si prende & secondo che si conuiene alleta di & alle regioni & consuetudini si lodera: ipero ch igrossi humori dissolue & le uie dele vene & la putredine mondifica el sangue chiarifica: auechi & che alla loro & auicinano per lo ragunameto della superfluita de loro cor puo ne loro corpi. Et cotale vio optimo maximamente se alla purita sara vicino imperoche illoro calore conforta & de crudi humori labodanza dissolue. Conuiensi anche a quegli a quali grossi humori & crudi ragunati saranno la diuersita del vino per lo liquore e iperoche ad socti le acquoso o uer terestre grosso o uero mezano. Ma il vino soctile acquoso sempre si truoua con biancheza & chiareza ouero agieuolmente nelo stomacho si smaltiscie & le vene per fora lorina prouoca & impero e vtile a quegli che hanno la febre: imperoche non fortemente scalda & la mente non percote niuo anche al cerebro ouero a nerbi nocimeto fa. Et se mischiato sara non sara migliore & maximamente a soctigliare la sete. Il vino terrestre & grosso e cotrario al

soctile acquoso onde lo stomacho graua imperoche duro e & alla digestiõe fare e malageuole apassar per le uene lorrina nõ puoca & tardi al capo sale per la sua graueza & grosseza. Et impero nõ agieuolmẽte inebria. Anchora alcuno uino e odorifero cħ tosto il sentimẽto pcuote odoreuole nella pellicola del cerebro stãre per fera per la sua legiereza. Alcune e di nessuno odor p la grosseza & grauita sua & alcũo e dodor ornbile. Il vĩo odorifero il suo licore significa esser tẽparato & soctile dogni brutura mõdificato & al tncto digiesto: onde chiaro sangue genera lodeuole & mõdo & del cuore dunque cõfortatiuo & lanima letifica: la tristiria & angoscia cacia imperoche cotale uino ad ogni eta & complexiõe cõueniente & se si prenda secõdo che si conuiene & che la natura sostiene: & impero muta il uino dela nima in uirtu & riuolgielo da ĩpiata apiata dalla varitia allergheza dalla superbia ĩumilita della pigreza in sollicirudĩe di pauta in ardire della sconoscentia infecõdita & inastutia & ingegnio. Ma questo si fa cõtempetatamẽte si come si cõuiene si beua. Ma se infino alla meta si bea generasi a sopradecti icõtrario imperoche lebreza della ragiõeuole anima illume spegnie onde pmane: & il capo si come la naue in mare sanza gouernatore & si come la malitia sanza rectore. Il uino ĩuerita di nessuno odore dimõstra della sua fũmosita grosseza & grauita & ĩdigestibilita: & impero non lo duole e di nutrimẽto & torbido & obscuro: & impero sisifa cagione di tristitia ma nõ tosto al capo sale: il vĩo inuerita graue & horribile odore hauẽte e pessimo ĩpero che per horribilita del suo odore & grauita al cierebro nuoce & la mẽte percuote & anerui: & alle pellicole del celabro lesiõe fa & gienera pessimo sange & maximamente se e spuntato.

¶ Incomincia il libro quĩto de'gli arbori & natura & vtilita de fructi loro.



[D]I sopra nel libro quarto molte cose de gliarbori generalmẽte son decte: quando della natura delle piante: & delle communi acuatiuamento di ciascuna generatiõe de campi conuenientemente tractai. Ma al pñte ĩ q̃sto qnto libro e da tractare spetialmẽte di ciascũo arbore pse iquali nele nostre cõtrade si trouão & prìamẽte di q̃gli cħ fructificão largamẽte tractarẽo & poi breuemẽte de nõ fructiferi: Di rassi adũq̧ di q̃gli che fãno fructo & delloro diuersitadi: & q̃le aere & q̃l terra desiderão: & cõe & quãdo si piãrono: & cõe sinnestino & cultiuino & si formino & liberino

dal

dal nocimento. Dirassi ancora di loro cõe iloro fructi si si coghino: & q̃do:& anche in che modo serbare si possino: & q̃llo che dilor si puo far:& d̃lle virtu chegli hãno.

De gli arbori in cõmune. Ca. I.



LE discrepationi de gli arbori:& le loro diuersita non e bisognio di potre ne annouerare in commune:imperho che a cialschuno sono nella propria regione assai noti & per gli singulari tractati di quegli saranno manifeste. Ma e dasapere che certi arbori desiderano & amano aere molto caldo si come le palme el pepe: & altre richiegono aere freddo si come il castagnio. Ma e piu richiegono aere temperato & quasi tucti:& certi son che desiderano terra molto grassa si come il moro: il fico & simigliãte. Et certi desiderano terra molto magra & sabbionosa si come la palma: el pino. Ma tucti gli arbori si conuengono in questo modo cioe che desiderão tucti terra secha nella corteccia disopra & disocto humidita laquale si drizano le loro radici & gli arbori cħ hãno gran corpo richiegono molto cibo & maximamente idimestichi ifructi dequali si desidera & richiede che sia molto & grãde ciaschuno anno. Ma in che modo si piantino & quando & come sinne stino sufficientemẽte e decto nel terzo & nel quarto libro. Deonsi ĩ q̃sto modo cultiuare che intorno allautũno si conuiene la terra cauare dintorno adesse infino che le radici si cuoprino & potui alcuna cosa di letame acioche coperta la radice q̃sto medesimo letame cõtinuamente per lo scorrimẽto delle pioue alle radici si porti. Ma se la terra e troppo sabbionosa riceuera cõuenientemẽte la grassa creta: & selle troppo cretosa: ui si mecta il sabbione ĩ luoco di letame. Et q̃ste cose non solamẽte sono da appogiate al pedale:ma dintorno al pedale tre ouero quatro ouero cinque piedi secondo che e la grãdeza dellarbore & d̃lle radici & si mescholi aconciamente colla terra: Ma se questo si facessi infino alle radici sanza dubio molto giouerebe allarbore. impero che per questo torrecto & ha mondato nutrimento diuentera larbore piu allegro & freschо:& ritorna adesso alcuna giouenezza per cotal cibo: p laqual cosa e dasapere che nelloco tra due acq̃ & sopra eriui optiamẽte alignano li arbori:& la correcia di cotali arbori e piu piana & piu

socti le & irami piu vigurosi & altri che degli altri. Perche nelluocho basso alq̃le discorre lhũore de mõti & la grasseza p la simile abõdanza dellhumore nellenteriora della terra optimamẽte si cultiua nel cõsito cãpo & per la sua bonta ingentilliscie gli arbori cotal luocho & se non si puo altro hauere ui si mecta un riuo per canali ilqual alcũa volta chiuso alle radici de gli arbori scorra & renda humide lenteriora della terra. Et se questo non si puo ancora acõciamẽte far. Et la terra nõ sia bona allignierãnoui arbori che harãno le cortecie spesse & aspre: lequali per la loro spesseza impediscono il cresciere de glialbori & il fructo. Deonsi formare gli arbori in questo modo: cioe chẽ se la pianta sara piccola tucti iramuceli datorno si taglieno: & lasciata solamẽte la vecta si mecta nella fossa Ma se la pianta e grande si dee piãtare tagliãdo prima tucti irami lasciando solamẽte il pedale & se fusse inestata & hauesse due pedali si de tor via il piu debole acioche lasciato il piu vigoroso & fresco dirizi sol in forma darbore: se nõ fusse gia per la ventura fico o melagrano o simigliãte ilquale aconciamẽte puo hauere vno o due pedali secondo chẽ piace al signore. Ma qñ la pianta sara apressa nõ si poti mica infino al terzo anno se nõ forse in loco sconueneuole in esso ramucegli intanto freschi & allegri tolgono il nutrimento & acresciemẽto de lalteza dellarbore. Nelq̃l caso si deono tor via cosi facti ramucegli si come nimici de gliarbori. Et dopo la ꝑdecta etade si poti tucto cio che sara nata nella parte del pedale tuctauia hauendo q̃sta cõsideratione cio chel pedale si lieui daterra piu o mẽo secõdo la natura dellarbore & la grassezza o la magreza delloco cio che nel grasso luoco si lieui piu alto & nel magro meno & quiui si ꝓcuri che irami si diuidono in conueneuoli parti. Et sel pedale nõ andasse diricto si dee corregiere colla ptiicha & cõ legami. Et se quando sia diuiso il pedale sopral tronco non fara ramo la cui sommita dirizata in alto raguardi il cielo apuoco apuoco il piu acõcia & adacto si lieui inalto & si leghi a vna pticha diricta. Ma se q̃sto si po aconciamẽte fare niuna cosa sara vtile che di tagliare la pianta si spera che nascha cõueneuole ramo acioche quãdo sara nato & cresciuto si leghi con morbidi legame: si che q̃llo chẽ nõ fece ꝑ natura il facia per arte. Poi imprócesso di tempo quãdo irami sono troppo spessi o scabri o aspri o che nõ naschino inconueneuoli lochi si taglino dallarbore con taglienti & duri ferri. Et se abãdonando alcuna pte del cielo idecti rami si distendino a certe altri pti isiememẽte & riuocati dal mal ꝓponimento sieno cõstrecti dabitare labãdonato luoco:

to luoco: ma se lhumor che si dirizera in suso & nō pelati hara leuati i rami in alto si dee ricider in ql luoco doue i rami piu conueneuolmēte cresciērāno: in colate adūq; maniera dalla sua giouaneza infino al debito cōpimento si pcuri chel pedale in rami: & i rami i verghe: & le verghe iuecte fructifere si diuidō. Poi quādo sciemata la virtu & cresciuta la debita che vecchio si rōpono i rami & si secchan mācando lhūore: & solamēte fructificão de due anni luno si dee da esso arbor ogni supchio & iportabile peso leuare acioche di necessita nō tucto lhumore ma inanzi pte dellhumore si cōuerta in substantia de rami: & laltra parte si dia i nutrimēto de fructi acioche nō periscono. Tutta uia si dee cōsiderare la qtita del nutrimēto che podare illuoco della generatiōe dellarbore impoche in qlla proportione si cōuiene delle verghe & de rami sciemare: cioe che nō sene lascino se nō tanti che delluocho possino sufficiēte nutrimento sugare. Et se cosi nō si fa fructificheranno cotali arbori de due anni luno & non sodisfaranno alla volunta del cultiuatore. Et idecti portamenti & formationi degliarbori si possono fare dal cominciamento di nouēbre fino alla fine di marzo. O acioche piu naturalmēte & ppria mente parliamo si posson far dal tempo del cader delle foglie for che nel tēpo fredissimo infino che cominciano apululare i qgli arbori che delle foglie si spoglino. Aduiene alcuna volta chē le nouelle piāte per la grāde distempetāza del caldo del sole qsi si secchano lequali si cōuegono aiutare col cauare & collo spesso innaffrare & si deono difendere con alcūe cose che facino ombra si come cō strame che sia alla pianta legato o cō certe herbe frōdifere che siano nate fresche per abōdāza di grasso terreno: o simpiastrino dargilla viscosa: o con seuo o con olio o cō fredo vguēto sūga la cortecia dal la pte del merigio. Ancho sogliono le formiche andar sopra la piāta sopra il nesto terreno & general mente nelle frondi certi vermiceli & ragrinzagli & appassagli: & ancho impedire il crescimēto de ramucegli. Alla ql piāta si de souenire & soccorrere incontanente poi chē narrai qlle foglie leuate lequali vedrai chē siano dānificate & vize: il teneto delle vecte si purghi diligētemēte da vermicegli collo stro picciare & strigniere delle mani & delle dita: la qlcosa facta la picola piāta liberata da soi iportuni nimici: arditamēte & sicuramēte i alto sara. Et acioche le formiche nō ui possino saltar suso ne faciano la pdecta o altra lesiōe alle piāte picole o alle grādi o acoloro ācora che salgono p corre i fructi fareno uno cotale riparo cioe chē secōdo che Palladio comāda prendi il sugo del

la porcellana mescolato colla meta daceto & vgnine il pedale del larbore lũghi colla pece liqda ma temperatamẽte per non damnificare larbore: acioche quello che si fa per riparo & scampamento non facia ad esso veneno. O prẽdi che secõdo mia opinione sara meglio un vello di lana o di lino o quãtita di fiẽo o di palia & si leghi nela piu alta pte dle decte cose. Et la pte di pendẽdo saptamẽte: & quasi petti nata la parte disocto. O si facia un vassello di terra ritõdo & lato: nel cui mezo sia vnãpio ptugio per lo quale si fichi la piãta & sia tale che possa da ogni parte tenere lacqua sanza versarsi accioche poi le formiche nõ possin alla piãta passare suolgauisco intorno al tronco del la piãta: & in cotale maniera la nociua multitudĩe dele formiche p̃decte impedita dallusato salire da larbore si suieta p forza. Altri dicono che larbore si cinga cõ vna cordella di seta vnta cõ olio: si ci muouera il salire dele formiche. Et sopra tucte le cose e da guardare cħ gli aĩali nõ ui vadino poche spessamente rodono le piãte p laq̃l cosa molto sene contristano. Et alcuna volta si sechano & fansi tropo ondose ĩmodo che laloro subſtãtia ĩpediscono dicresciere & nõ gli lasciano fructificare. Ma se la piãta e in tale loco che nõ si po difendere siche lianimali non ui vadino chiuga dispine pugnienti ficãdoui prima un conueneuolo palo. Contra larabia exbactimento diuenti p li quali enouelli nesti & maximamente facti nelochi alti ageuolmẽte si disertono sidee cõueneuole sostẽtamento aciascuno arbucello con ispessi legami legaf. Et sel nesto sara facto ĩesso pedale si lasci col sostentamento p̃decto due stati. Ma enesti messi intra la cortecia & legnio sara piu cosa sicura cħ stiano infino al terzo anno co p̃decti adiutorii & sostegnio. Conuiensi ancora attẽdere in ogni arbore cħ la spuria nata nellarbore o q̃llo che scie fori allato a essi p le radici non vi si lascino: imperoche loro nutrimento allarbore si soctrae & quando sarã cresciute & multiplicate si secchera larbore ptimieramẽte ne rami & poi nel pedale. Cõuengon si adunque cosi facte cose tagliare & rimuouere. Ancora si deono tagliare tucto cio cħ sia secchо ne rami & nelle verghe acioche nõ corrompino imembri degli arbori cħ vi sono p̃sso. Aduiene ancora alcuna volta agli arbori cħl superchio humore ĩdigestosi caccia alla parte della correccia secõdo che spesse volte vegiamo neglihuomini & neglianimali lacui putrefactiõe ingenera vermini in quali maluagiamente psequitano la salute dellarbore. Et impero quãdo tu vedi cħ la cortecia enfia in alcuna pte del pedale incõtanente fendi quello luogo accioche quindi quel velẽo

nociuo

nociuo scoli & scorra fuori. Ma se gliera gia uermini generati pcure rai di trargli fuori cõ vn oncino di ferro. Ma se tacorgerai che la cor teccia simagagni pgliomori indige sti & scorrẽti fenderala in certi luo chi dallalteza del pedale infino al basso: acioche qlli che si corrõpo no in esso sindurio. Et selarbore e si fermo cħ produca ifructi uermi nosi & pietrosi forse p uitio domo re che proceda dala malitia della qlita della terra si dee leuare la ter ra intorno alle radici & mectauisi altra terra di migliore sapore: & p tugiato presso alla terra il pedale: ui simecta un conio di quarcia laql cosa penso ãcora che sia daffare q do nellarbore abonda in tãto il nu trimẽto chel suo natural caldo q̃ si mortificato per la mancata dige stione non puo il suo spessare secõ do che si richiede alla generation de fructi. Et impo e cõstrecto da bãdonare ĩ multitudine di foglie: Ma nascono ancor sopra gliarbo ri alcre piãte soctili & uerdi. Onde si debbe hauere sollicitudine di ra dere alcuna cosa dellaspreza della corteccia & leuarne uia il uerdume che disopra, venato & spessamente letaminare le radici maggiori & fẽ derle bene & aconciamẽte. & me cterui vna pietra accioche meglio attrahendo lhumore possino risto rare nello humido tẽpo la sete la quale sostẽghono per la secheza del cãpo. E se la terra e troppo cal cata & assodata o ha troppo grãdi herbe & di profonde radici molto impedimẽto genera impero cħ la terra troppo ristrecta & calcata nõ lascia lhumore alle radici discen dere: & per lo suo calcamento em pie & richiude ipori delle radici & non possono tirare al nutrimento delle radici. Anco impediscie che lo suaporamẽto che si fa dalle par ti disocto non peruengono alle ra dici: ĩpero chel debole caldo del uapore non po trapassare cosi for te spesseza. ma a cotale impedimẽ to si socorre col cauare & nõ colla rare impero chel cõtinuo solco dl laratro molto dannifica le radici. Et lherbe grãdi che cole radici soi si stẽdono molto adrẽto tolgono inutrimẽti degliarbori: impero cħ hanno le radici morbide & tenere & migliori & piu rade che non hã no gliarbori. & impero piu tosto ti rono asse il nutrimẽto. Cõuengon si adunque dibarbare & suegliere con tucte le radici. ma pche forse diuẽterebbe illuogo de tucto spo liato dellerbe mẽo dilecteuole: ui si possono lasciare gramignia oue ro herbe soctili lequali nõ cauano al nutrimento se non dalla correc cia di sopra: per chel nocimẽto di cotali gramigne o eglie niente o non e tanto che dacurare nesia. Nuocon ancora molto leruche le quali rodono tucte le foglie el uer dume & guastano i fiori si che il fructo al tucto periscie & pero del

mese di decēbre di genaio & di fe braio le lore uoua che sono sopra i rāucegli o sopra le cortecie degros si rami inuolute ī certe tele prima che naschino optimamēte si reco gliono & ardino perochc apena si posson tucti spegniere collo stro piciare & col pcuotere ma il fuoco tucte le spegnie. Adiuiene ancora spesse uolte aperi & alialtri arbori nelultima loro eta che per la dure za dele cortecie ḋla radice nō pos sono trare alloro sufficiente nutri mento anutricamēto derami & di fructi dellarbore perche si seguita che de due āni luño o piu rado fru ctificano: fendansi adunq pel me zo le piu grosse radici & nolle fen diture acioche chiudere nō si pos sino simectāo pietre di fiume: acio che lumore sufficientemēte ī terra digesto: ilquale pela cōstrecta cor tecia nō poteua entrare; entri per le uie aperte delle fessure: & anora siscemi in tanto il numero supfluo de rami che il tirato & attracto su go possa bastare al nutrimento de fructi & derami. Adūque cultiua ti gli albori nel predecto modo sel campo e humido tropo pducerā no gliarbori fructi uerminosi: im percio che lhūido cōceputo indi gesto & mollemento passo diuen ta putrido dētro dallaqle putredi ne quando il soctile humido inco mincia asuaporre si genera il uer mine ilqle poi rode il fructo & ren dolo inutil diche e segnio che sem per nelluogo del seme doue lumo re e piu soctile se genera il uermie. Cōuiensi adunque seglie possibile che proportionalmēte sasciughi il luogo si che le piante nō sisechino oltra misura. Et se p auentura que sto nō si potesse agieuolmēte fare si siforino gliarbori allato alla ter ra nelluogo doue leradici maghio ri sigiūgono alpedale accioche p quel pertugio sidistilli lhumore su pfluo & allora sicureranno ifructi: Ma se per contrario illuogo sara asciucto & hara proprieta di diser to si che appēa si puo p cultiuamē to curare diuentono gliarbori spi nosi & picoli fructi meneranno & acetosi. Et impcio sideono le pian te da cosi facti luogi tagliare. Col consi i fructi sanza rompimēto de rami & sanza rischio dicoglitore: Negliarbori icui fructi nō sicuoto no: ma siprēdono cō mano sileghi no ideboli rami cō piu forti cō cō ueneuoli funi. Ma ipiu bassi sideo no scharicare nō scale lunghe quā to bisognia: ouero con iscaglioni. ouer che siprenda vna forte pertī cha non molto lungha cō vno vn cino diferro daciaschuna parte be ne forato & lun capo desso sipōga al ramo disocto debole che si dee corre & laltro sipōgha alramo for te di sopra oue meglio fermare si potra. Et possonsi ancora con esso vncino tirare asse irami & poi che saran tirati sipossono in alcuna par te fermare collūcio dallaltro capo

& corre

& corre sanza pericolo del cogli⸗tore. Colgonsi ãcora i fructi & ma⸗ximamente le pere indiuersi tẽpi se condo la diuersita delloro maturamento hauẽdo questa cõsideratio ne che quegli che nel tempo dela state si maturano allor si cogliono quãdo manifesta maturita demõ⸗strano & tali piu di si conseruerãno per vsare che quegli i quali sarã colti nellultĩa maturitade. Et quegli che si maturano nella fine del⸗lautũno:& che si deono serbare al luso dela primauera:o almeno del uerno gli colgono del mese doctobre ĩ tẽpo chiaro & secho nella q̃rta pte delleta della lũa:& q̃sta che decto basti degliarbori ĩ cõmune.

¶ Del mandorlo. Cap. 21

IL mandorlo e arbore noto & le sue diuersitadi quãdo al fructo sono due. Ipcio che certi sono c̃h menono i fructi dolci & al⸗tri amari:le dolci sono buone ausa in cibo: Et lamare. Impercio c̃h sono calde si cõuenghono piu auso di medicia. Anco sono certe c̃h hanno la cortecia molto grassa & dura & altre lanno sottile:& certe sono lunghe & certe sono quasi ritunde:& certe grosse & certe minute. Deonsi allegere le grosse & ritonde chabbino il guscio soctile. Amano caldissimo aere adue gnia dio che nel tẽperato allignino:pero che diloro vsanza molto tosto fioriscono. pero che nelle terre calde fructificano molto per labõdãza del suo humore:ma nelle fredde e i loro sugo spessato in modo che nõ e habile a fructificar:& impercio ne molti fredi terrẽi o periscie al tucto o poco o niẽte fructifica:& il suo fructo nato ĩ terre fredde non lungamẽte dura.& spesse volte diuine uano ĩ maniere che desso nõ nascie la pianta. Et impercio nelle fredde terre si deono piantare i noccioli che sieno tracti de caldi terreni secõdo c̃h dice frate Alberto richiede terra dura secha & pietrosa:aduegnia che nella terra mezanamente le sapigli. Ma nella tropa acquidosa terra sara di poca o di nulla vtilitade: seminasi del mese di genaio & febraio ne tẽperati luoghi ma ne caldo del mese doctobre & di nouebre col seme & colle piante che si lieuano dalle radici della madre. Et questa generatione darbori niũa cosa e piu utile che fare semẽza ĩ questo modo:caueremo primeramente secõdo che scriue palla. laia alta vn mezo pied ouero secõdo alberto due piedi & ame pare c̃h basti che si caui unpiede:alquale forse due spãe & cio facto nela decta aia ouero semenzaio submergiere le mandorle non piu adrento di quatro dita in modo che la sommita di quelle fichamo in terra spartita luna dalaltra per spatio solamente di due piedi o duno:ma si cõuengono se

terre p porre mādorle grādi & nouelle chē nō habio micha il gufcio tropo groffo leqli īanzi chē le pogniamo fi deono macierare nela mulfa molto adaqta aciochē il mordicamēto p cagiō di troppo mele nō uccida il feme. Alcūi fono iqli idecti nociuoli macerāo cō letāe liquido p fpatio di tre giorni poi le lafciano dimorare nela mulfa vn di & vna nocte cioe qlle folamēte delleqli fi poffa hauer fufpitiōe dl la loro dolcieza: Et nela terra de femēzai dee effere letame mifchiato cō qlla alaqle fara molto vtile fe ancora fi mefcolera in effa fabiōe: aciochela terra fia foluta & dolcie: & qñ farāo nel femenzaio acō cie fe fecheza aduenifffe fi fidee tre uolte il mefe adaqre purgandole fpeffo dalherbe chē nafcono atorno. Sara ācor opa diligēte cultiuatore di fichare daciafchūo di deti nocioli pofti vn picolo fegniale di legnio accio chel femenzaio fi pof fa cauare fāza lefione di germugli īanzi ciafcuno fuori della terra fara etiādio grāde vtilita al femēzaio i prima chē ui fi pōghino le mādorle la terra nuoua laqle pria era focto fi leui di fopra & optiamēte poluerezata & trita riceue il femē Et quādo farāno le decte mandorle nel femēzaio crefciute & facte grāde p fpatio di due āni paffati fi deono trafportare de decti mefi a luogi doue ppetual mēte deono ftar. & deōfi ordinar p mō chē guardino la pte meridionale luno dalagi & fpatio da.xv.o.xx.piedi.lune ftafi del mefe di decembre o di gēdaio & ne luochi freddi fineftano ni febraio: fe tu cogli irampolli & ripogli īanzi chē germinino: & quegli rampolli ouer poloncegli che filcuano dalla fomita fono vtili & migliori per inneftare. Et ineftafi focto la cortecia & nel pedale in fe medefimo o nel pefco o nel pruno. Ma il fuo inneftamento non e mica vtile come il feminaro: ouero porlo fecōdo che frate alberto dice. Et debefi nel pfimo anno chē fi pianta aciochē optimamēte crefca dal mefe di febraio īfino al mefe doctobre ogni mefe cauare da torno & purgare dellherbe chētro ui nafcono. O almāco quattro fiate nel decto tempo fi caui quādo la terra nōn fia troppo molle. Ma quando fia tale che fia poffa ridur ipoluere hauēdo alcūo hūore. Ne feguēti anni almāco tre: ouero qtro fi caui atorno che poffa riceuere la pioua chē difopra uiene laqle quādo la terra fuffe tropo calcata & fo da nōui potrebe entrare ale fue radici. Nel tempo dl fuo fiorir nō fi dee mica cauare: po chel fuo fiore p cauatura agiuolmēte nafcha fecondo chē fcriue Palladio: fe la fua terra fara magra ne lautōno fi caui & uifimecta illetāe: fe fara tropo fabionofa cōuenetuolmēte riceuera pietre: letāe & creata. Defi formar al mō che di fopra e decto oue pli

dela

della formation degliarbori in co muñe & habia un solo pedale il qual da sei ifine ĩ.x.piedi sia dalla terra infino a primi rami leuato. Aduen gon al decto arbore molti nocimẽ ti iq̃li alcũa volta a molte altre piã te incontrano & la lor cura e diso pra sufficiẽte mẽte tractata. Onde incõtra che se idecti mãdorli sono rossi diuengono iloro fructi amari secõdo che scriue Palladio. Et per q̃sta cagion si deono molto de gli aiali guardare. Ancho q̃ñ si teme che riceuino lesiõe dalla pruina: si deono le loro radici spogliar̃ & sco prire inãzi che fiorischino secõdo chẽ Martiale afferma maistro alber to agiugne & dice che con pietre picchole bianche & rena grossa si cuoprino. Et se non si teme della pruina si lieui via la rena & vi si põ ghi la terra. Dice Palladio chẽ Mar tiale afferma che se inãzi che fiori schino si cauino intorno & p alq̃ti giorni acqua calda vi si mecta ge nerera tenere gusci. Dallamare si fanno dolci se cauato ĩtorno al pe dale si fara vna cauerna lũgi dalla radice tre dita per laq̃le il noceuol homori siscoli. Ouero che meglio si fara se si pertugia il pedale & ui si mecta dẽtro un conio di legno un to di mele: ouero se intorno alle sue radice si mecte stercho di porcello picolo secõdo chẽ dice Palladio: & se si chiaua con molti aguti la decta pianta molto adiutorio riceue q̃to a fructificar̃ & maxĩamẽte se ichio ui ouero aguti saranno doro si cõe Alberto scriue: se non sarãno abõ deuoli si de le radice forar̃ & nel de cto ptugio un conio dabeto si fic chi ouer che ĩ tal mãiera ui mectia mo vna pietra che cõprẽda la cor teccia si che cõprẽdo la si chiuga. Ha q̃sto arbore questa ꝓprieta chẽ nella sua vecchiezza fructifica piu che q̃ñ e giouane: Impo che allho ra il suo humore non si secca dal caldo cõe quando e giouane isuoi fructi si cogono bactẽdoli colle p tiche allhora chẽ maturi sono aduc gnia chẽ acerbi & teneri dalle femi ne: & maxĩamẽte dale p̃gnie desi dero samẽte si richiegon. La loro fi nal maturitade e q̃do la corteccia che ĩtorno al guscio sapre & si pte da esso: & mõdonsi dal cuoio se si lauano in acq̃ salsa & diuẽtan can dide & durabil molto: ma sanza al tra ĩdustria & cura si cõseruano lũ gamẽte se si secherãno. Et se mala gieuolmẽte lasciono il cuoio si so cterãno ĩ pagli ĩcõtanente il lascie rãno. Delle sue verghe si fãno op time maze ouero maniche di ma ze iq̃li icaualieri vsano. Ancora d̃l suo pedale ap̃sso le radici si fanno fortissimi mazi da fendere legnie: Le mãdorle dolci sono calde & hũi de nel mezo d̃l prio grado. Le ver di son piu soctili & piu laudabili chẽ le seche p la loro humidita. Et pe ro se le secche nelacqua calda vna nocte rimossa nela corteccia dimo rãno diuẽtãno ĩ opatione prima

ne alle verdi. Et se si mãgiano verdi inãzi chabino corteccie cõfortano le gengie & raffredano il calor del stomaco. Diascoride afferma quello medesimo & agiugnie che agrauono il capo & nutricono lascurita del viso: & accendono la luxuria fãno sonno: & resistono allebrietade. Le mãdorle amare sono calde & secche nel q̃rto grado & vagliono cõtro allasma & cõtro la tossa p caggione di freddo p̃se col zuchero atipr me r laloro amaritudine: illoro olio vale cõtro alla sordaggine & marcia se dẽtro allorechio si mecte: anco vale cõtro ibachi del corpo: se colla farina de lupini si mescola & poni sopra il belico: ancho vale aprouocare imenstrui se ne fara supositorio cõtrifera magnia: dice Auicẽna cħ le mãdorle amare di lor ꝓprieta vccidono la volpe se con alcun cibo sarãno dallei mãgiate: anchora fanno pro se si pongono sopral panno & sopra le letigini & margini & percosse & appianono la cõtractione della facia. Et q̄ſi la radicie si cuocie & si frega sopra panno e forte medicina & la corrtecia & le foglie son mondificatiue & sottigliatiue & sanatiue secõdo che Diascoride dice. Et mangiare mandorle dolci ingrassa. Et Galieno dice che le mandorle amare gienerano loppilatione nel fegato mirabilmẽte.

¶ Dellauellane cioe nocciuole. Capitulo. 3.

LAuellane sono note delle quali certe sono saluatiche lequali naschono ne boschi & nelle siepi & certe sono dimestiche. Le saluatiche sono piccole & saporose & hanno grosso guscio. Le dimestiche alcune son tonde & certe son lunghe dellequali le lunghe son piu saporose & piu tosto si maturano & tucte manifestano la loro maturitade quando da loro scogli si partono lequali quãdo saranno secche alsole lungamente si conseruano. Nascono & allignano quasi in ogni aere. Amã luogo magro freddo humido sabbioso & iui stãno allegri & freschi adueg nia che in ogni altra quasi generatione diterra naschino & durino. Deonsi porre cõ suoi nocioli o uero guscio & non si dee porre sop̃ssi piu didue dita di terra. Ma meglio nascono & allignano colle piãte & co rampoli & deonsi piantare del mese di Febraio aduegnia che di marzo & doctobre & di nouembre si possino piãtare & alignanoe delloro legnio si fanno optimi cerchi da vasegli di vio & archi da saettare assai buoni: lauellane son calde & poco seche & sono piu frede delle noci & illoro corpi sono piu sodi & piu spessi & sanza vntositade: & percio sono piu nutritiue cħ le noci & piu tardi si smaltiscono: & discẽdono nel corpo del vẽtre: & generano enfiamẽto nel corpo maxiamẽte se colla corrtecia e uero

roccia

roccia dentro si mãgiono:ma tol/ta via diuẽtan piu digestibili & vtili a coloro che hãno vechia tossa: marimamẽte se pastate con mele si dãno amãgiare. Anco la sua cortecccia e stitica & strignie il ventre.

❡De berberi. Capitulo. 4.



Berberi son fructo dũo arboř picolo molto spinoso amodo de melagrano & son ritõdi si come il fructo del prũo albo alq̃to lũghi & quasi negri. Piãtonsi amodo del melagrano. Sono caldi & sechi nel q̃rto grado. Et lo sciroppo facto dessi & di zuchero vale contro al riscaldamento epatis: & la loro poluere cõfecta col sugo del solatri vale contro al riscaldamẽto del fegato sopresso posto. Auicẽna dice che sono freddi & sechi nel terzo grado: dice ãcora che vincono molto la collera & spẽgono la sete: larbucello di q̃sto fructo e optimo p chiusure & p siepi se nhauessi copia laq̃le, p seminare il suo fructo ouero seme hauere si puo.

❡Del ciregio. Capitulo. 5.



L ciregio e arbore noto & desidera aere fredo o uer tẽperato: ma il troppo caldo aere non puo sostenere: nele tepide regiõi nascono picole ciregie: & le ciregie posto ĩ regiõe mõtuosa o ĩcolli o p̃sso a mõti stãno fresche & desiderano chel terreno doue si pongono sia hũido: & delle ciriegie cierte sono dolci: & certe afre: & queste fanno grãde arbore ilquale p se stesso sal & cresie diricto: & queste cõmunamente si chiamono ciriegie. Ma altre sono lequali sono molto agre & q̃ste fanno molto minore arbore: & non crescono in alto diricto: ma solamente sispandono per gli lati: & queste sichiamono amarine ouero marasche leq̃li fanno molte piante nel suo circuito sopra le sue radici molto circõdãte di barbicelle & habili apiãtare. Piantãsi ponẽdo il suo seme del mese Doctobre & di Nouẽbre & le sue vermene o uer pali alcũa volta si põgono ĩ adiutorio daltra piãta ageuolmẽte diuentano arbore fructifero & di uẽtano arbore secõdo che scriue Palladio: quegli che ben sono con seme piantati si trapiantono ne mesi p̃decti innestansi del mese di nouẽbre o se fussi dinecessita del mese di Gẽnaio secõdo che dice Palladio. Ma io ho trouato che il suo innestamẽto facto nel tẽpo di Febraio ouero di Marzo optimamẽte andar inanzi: aduegnia che me gliore sia il suo ĩnestamẽto & quel di tucti glialtri chãno giemma ancora o quãdo e compiuta discolare. Ma Varro scriue cħ sinnesta nel tẽpo nella brina cioe da dodici di dicẽbre infino acalendi di Febraio ĩnestasi socto la corteccia & nel pedale fesso & nelle sue sõmitadi. Ma coloro che ĩnestano nel pedale ne deono leuař ogni lanuggine

innestasi in se medesimo nel prũo & nellopio & secõdo alcũi nel pio/pio. Ama fosse alte & larghi spatii cioe di.xxx.o di.xl.piedi:& desse re spesso cauato:& desi potare il se chume & infracidume che in esse fussi:& quello chabbasso hauesse messo acioche nõ sia cagione di se charlo & non ama letame anzi ne tra ligna & diuenta peggiore for mansi in questo modo chl pedale delle dolci si lieui da terra da octo infino adieci piedi & piu o meno secõdo che inalegro terrẽo & gras so ouero magro fusse. Mal pedale dellagre a marine si lieui inalto in torno di sei piedi. Et sel ciregio in fracidasse per humore conceputo si pertugio nel tronco del ciregio. Et di formiche riceuesse molestia o altra lesiõe riceuesse:si dee cura re al modo che decto disopra quã do parlai degli arbori ĩ cõmune:le ciregie nõ si cõseruano ĩ altra ma niera chi sechate al sole ciregie san za nocciolo:acioche naschino san za nocciolo secõdo che dice Mar tiale:si dee larbore tenere infino a due piedi ricideř & q̃lla poi fende re infino alle radicie. Et la midolla di ciascuna pte si dee cõ ferro tor re via & cio facto sanza interuallo cõstrigniera luna & laltra parte cõ uinco & impiastra la parte disopra di bouina ouero di creta:& le fessu re de lati simigliãtemẽte : & dopo lãno la decta fessiura saldera. Et q̃ sta piãta poi innesta cõ rãpolli iq̃li anco nõ habbino facto fructo:de quali poi nascierãno ciregie sanza nocciolo. Le dolci ciregie tosto di scendono dello stõaco & lafre fan no il cõtrario di q̃ste. Ma lacetose disecchãno piu chi lafre:& cõ q̃sto tagliano & fanno vtilitade allo sto ma flegmatico pieno di supfruita di. Ma Diascoride dice che le cirie gie hũide ãmollano il vẽtre : le sec che il tẽgono duro. Et la sua gom ma col vĩo & collacq̃ mischiato cu ra lãticha tossa & migliora il col ore della faccia & soctilia il vẽtre : & puoca lappetito : & col vino sola mente vale al male della pietra.

¶ Del castagnio. Capitulo. 6.



L castagnio e arbore no to & sonne di due mãie re:dimestiche & saluati che delle dimestiche al cune sono chi fanno ifructi molto grossi iquali imelanesi chiamono maroni. Et alcune sono che fanno ifructi di mezana quantita ouer grosseza lequali si chiamono cai gnie. Et alcune sono che fanno iso pradecti marroni & amão aere fre do & nõ schifano il tiepido se lhu more ui fassente:dilectãsi in mõti cegli & ĩ cõtrade oscure & ombro se & maxiamẽte volte a septentrio ne:amão terreno dolcie & sufficiẽ te nõ pcio arenoso:& anco nel sab bione naschono:ma in sabiõe hũi do. Ancho laterra nera e acõcia & cõueneuole a essi:il carbunculo el tufo diligẽtemẽte spezato nel cãpo spesso

ſpeſſo & nela terra roſſa apena alli gniano nel largilla & nella laia nõ poſſono naſcier. Seminãſi colle pi ante leq̃li p ſe ſteſſe naſcono & col ſemo. Ma quelle cħ ſi ſeminão col le piãte ſono ſi iferme & catiue cħ ſpeſſe uolte ſi dubita ne due ãni dl la loro vita. Sono adũq̃ da ſemía re cole loro caſtagnie: dinouẽbre. & decẽbre & ancho di gennaio & di febraio. Et deõſi elegier le caſta gnie per ſeminare che ſião freſcħ grandi & mature: ĩpo cħ príale ca ſtagnie p̃decte ſi ſechino ſparte al lombra appreſſo tramutare in ſtre cto luoco & amaſſate diligẽtemẽte ſi coprio la rena del fiume. Et do po. xxx. di toltauia la rena meterai q̃lle ĩ acqua freda: & q̃lle che ſono ſalde & ſane vãno a fondo: & q̃lle che rimãgono agalla nõ vagliano Ancora q̃lle charai p̃uate ſimilmẽ te ſoſterrai & dopo ĩ trenta giorni ꝓuerai da capo. & q̃n queſto tre uolte harai facto: ſemierai alcomĩ ciamẽto dela priauera q̃lle che ſarã no durate incorropte: Alcũi ſono che le cõſeruano ĩ uaſegli pieni di rena. Et illuoco a q̃ſto arbucelo ſa ra deputato ſi douerra paſtinare o uer uãgare dalteza dũ piede & me zo o tucto: o p ſolchi mãdati ĩ ordi ne o ſi riſolua cõ gli aratri. Il decto loco il q̃le e ripieno di letãe & tido cto ĩ poluer riceue il ſeme del ca ſtagnio ſi piu demerſo dũ piede & a ciaſcũ ſeme ſi dbe fichare ũa uer ga p ſegniale: & de decti ſemi ſi põ ghino tre o cĩq̃ ĩſieme & ſia o q̃tro o almẽo tre piedi di ſpacio dallũo allaltro lequali q̃n ti piacera di tra ſporre ne douerai due piante tra ſporre ſi factamẽte cħ ne boſchi piu ſpeſſi & ne ſeminali cãpi piu radi ſi põgon cioe. lx. piedi lũo dalaltro diſtãti acioche ſi poſſiono dilatare p gli lati. Et facciaſi alluocho p̃de cto ũo cõdocto cioe alcũo cõdot to uñ lhũore ſcoli. acioche lhũore cħ qui ſi ricoglieſſi & riſteſi nõ affo gaſſe il germulio: Inneſtaſi di mar zo & daprile & di magio ĩ ſe mede ſimo & nel ſalcie: ma in eſſo piu tar di alignia & matura: ĩneſtaſi nella corteccia & nela giẽma: & meglio ſinneſta abuciuolo in queſto mo do cioe: che ſi tagli larbore che ſia dinobile generatione & quãdo ha ra pululato il ſeguente anno a mo do doppio ſi coglino in piantoce gli inanzi che germinino: & ĩ fred do & ombroſo loco ſi ſerbino ſo cterati acioche poi del meſe dapri le ouero di magio ſi poſſino haue re: allor diquelli aconcíamẽte ſi fa ra il neſtro abucciuolo ouer a mo do dimpiaſtro. Ma ſe ſi cõuengho no fare molti neſti facciãſi molti bucciuoli cõ gẽme lunghi ſecon do la latitudine dun dito groſſo & di piu. Poi tagliato il piantoncello che ſi dee ineſtare ĩ loco conuene uole: & feſſa la corteccia ĩ tre ouer quattro parti ſi ſe legha bucciuolo che ſia piu ugual al pedale il quale tanto ſi mandi giuſo che ſaguagli

& la correcia leuata si formi meno lungha chel bucciuolo: & tucto qͥl lo che di sopra e scorticato sitagli il nouo castagnio si dee cauare da torno spessamẽte del mese di mar zo & diseprembre. Et se glie aiuta to col porar crescie troppo piu: Et qͥgli che neluochi saluatichi si co me in boschi si semiano: si deono illoro rami formare piu bassi cħ q/ gli che si seminano ne campi: le ca stagnie si colgono alora che la ma turita de fare caschare illoro ricci ĩ terra: ouero che quãdo comĩcia no a monstrarsi nerici si scuotono con partiche & racolte corici si ri ducono ĩ mõre infra vna siepe per paura de porci. Et qͥdo sarãno co si state richiuse p alquãti di sapro no: & queste cotali sono migliore a saluare fresche cõe o decto ouer verdi: imperocħ per tucto marzo si possono uerde serbare. Ma qͥlle che mature dal caldo delarbor̃ ca gion apena si serbono infino a qn dici giorni uerdi. Ma poste al fũo acioche si sechio lũgamẽte si pos son serbare & dicesi che son piu sa porose che lalrre. Cõseruãsi uerde nel sabione cõe decto e: o poste al fumo ĩ gratici qͥsi p due mesi acio che poi che sarãno seche si mondi no & lungamẽte si serbino. El suo legnio e optĩo nelle case & dimira bili durabilita socto terra & fori de tecti alla pioua. & ĩpercio di quel lo si fanno optimi pali p le vignie & per le pgole & per lesiepi: & fan nosi ancora del decto legnio opti mi uasi da vĩo: & uasi nequali le ca stagnie piu lungamẽte che in altri uasi si conseruano: Le castagnie se cõdo cħ dice Isac son calde nel pri mo grado & seche nel secõdo. Et alsignificatione deloro calore & la dolcieza & la loro seporositade. & pontificitade dimõstra la loro sec cheza & sono assai agieuoli asmal tire & assai nutritiue & nõ son mol to stitiche ouer diuretice & sessar rostiscono si si rarifica illoro corpo & se si lessano ĩ acqͥ perocħ la loro cõplexiõe si rẽpera p la molleza & hũidita dellacque generã nel cor po bon chimo: generão tẽpamẽto alla sechitade del pecto & del cor po & dissoluono la difficulra dello rina: icolerici se mãgion cõ zuche ro: iflematici col mele anco secon do medicina le castagni hãno lau dabile uirtu: imperoche ristringõ labominatione & il uomito: & all testino decto col uino cõfortan & di quelle si fara ĩpiastro difarina dorzo & aciero ouer vino & si por ra sopra le mamelle infiare potẽte mẽte vidara adiutorio: & igusci de le castagni arsi: & poluerizati & tẽ pati cõ sapa & posti al capo dl gio uan p mõ dĩpiastro illoro capegli conforrera: & acresciera: & uale cõ tro la pictĩa. Auicẽna dice cħ nel la castagnia e uirtu mõdificatiua & enfiamẽto nel ventre disocto & stiticitade & cõforta le membra & e di tarda digestiõe: ma di bon nu

trimẽto

trimento. Ma galieno dice che la castagnia e piu nurritiua di tucti i granelli in tanto che e proximana a granegli del pane.

¶ Del melo pũico ouer cotognio Capitulo. 7.

IL cotognio e arbore noto & di questi certi sono che fanno fructo & chiamãsi pere cotognie: & fanno arbori magiori & minor folie: & il lor fructo e alquãto lungho. & certi san fructo che si chiamano mele cotognie: & il loro arbore e poco minore: & ha le foglie piu lare. Amano idecti arbori loco fredo & humido: & se si pongono in locho repido hanno bisognio dinnaffiamẽto tuctauolta sostẽgono stato dimezano sito ĩ tra natura di fredo & di caldo: & ne piãi & nellerte allignão. Ma desiderã piu lochi achina & erta: desiderano terra assai grassa & nella terra soluta piu si delectão cħ nela erta. Piantõsi cõ piante cõ barbe leq̃li si trouano allato a esso arbor & optia optiamẽte si piãtono cõ tale is & cõ vecte neluochi caldi dil mese doctobre & di nouẽbre mane fredi del mese di febraio & di marzo. Ne tẽpati di ciascũ tẽpo si posson porre. Et deõsi secõdo che dice. palladio lũ da laltro tãto che p che lo stiliado delũ nõ tochi laltro q̃do uẽro li pigliassi da alcuna pte innestãsi di febraio & inestansi meglio nel pedale che nella cortecia & ĩnestãsi in se medesimi. Et deõsi ĩnestar le nouele piãte nele cui cortecie e il sugo. Se fusse maggior la pianta si sinnesta presso alla radice la doue e la cortecia & il legnio per bñficio del sole che uisagiugne diuenta humido: Ancora riceuono ĩ se ipianrõciegli q̃si di tucte le generationi cioe di melo granato & disorbo & di tucti q̃lli che migliori mele fãno. Quãdo e picolo si de bono aiutare con letame: quãdo e grãde si dee aiutar cõ cenere & cõ poluere di creta messa vnauolta lãno alle sue radici. Et i fructi di questi ral il cõtinuo humore tosto matura & multiplica: & deonsi inaffiare nel tẽpo del secho: & deonsi cauare intorno ne lochi caldi doctobre & di nouembre. Et ne lochi fredi di febraio & di marzo & se non si caua ĩtorno souenre o diuẽta sterile o suoi fructi tralignão. Formãsi ĩ q̃sto mõ cioe cħ habio vn solo pedale quatro ouero .v. piedi leuato da terra & deõsi porare & da ogni uitiosita purgare. Et se decto arbor fusse infermo si dee ageuolmẽte alle sue radici spgiere lamorchia delolio mischiata con la cqua laqual cosa facta ciascuno anno lo guardera da vitiosita & malitia ma fara dãno alla lunga etade & vita di decto arbore secõdo che scriue Palladio: Colgõsi del mese doctobre q̃do uegniẽdo la rugia de manifesto la loro maturitade cõ gial lo colore & odore & q̃to sono piu odorifer tãto sono da giudicar mi

gliori. Se sapichão p gli piciuogli ĩ regiõ freda p aduentura durerão vn ãno & piu: & anco si posson cõ seruare semectẽdole fra duo tego li si chiudino da ogni pte con loro Ouero se si cuocono ĩ defuto o ui no passo. Altri sono che le cõserua no iuolte ĩ foglie di fichi. Altri so lamẽte le ripongono ĩ locho asciu cto oue uento nõ possa entrare: al tri lo submergono ĩ mele. Ma a q̃sto mõ si deono elegiere quelle cħ sono moto mature. Altri son che le socterrãno ĩ miglio ouero cħ di spartite le mectono infra la paglia altri sono che in uaselecti pieni do ptĩo vino le mectono & altri le me ctono ne uasegli del mosto laqual cosa rende odorifero vĩo: de coto gni si fãno bone & spesse siepi ma nõ hano spine ma cõtrastano agli andamẽti deglianimali. & alcuna/ uolta fan fructo & tagliare respon don assai bene al foco le cotognie come dice Isac generalmẽte si diui dono in due: cioe ĩ crude & lignee & ĩperfectamẽte mature le crude & lignee sõ pessime ĩpoche sũ gros se & terrestre & durissime asmalti re & niente nutriscono: & po si cõ uẽgono q̃lle cħ sono pfecte & ma ture uniuersalm̃te sono frede nella fine del pr̃io grado & secħ nel me zo dĩ scdo & p q̃sta cagione hãno piu potẽtia che tucte laltre mele & po vagliono al fluxo del sangue & alla scorrẽza & al uomito. & hãno acõfortare lo stõaco se ĩ quello di morãno. & se si mãgiono qñ lo sto macho e uoto cõstrigono il vẽtre. Et se dopo il cibo si prende alarga cõ primẽdo & cõstrigẽdo la boca del stomaco: Ma dele cotognie al tre sono afre & altre sono acieto se & altre sõ dolci. La fre ouero põ tiche & stitiche sono piu fredde & piu dure asmaltire & impercio nõ sono damangiare cola sua carne o uer substantia: ma solamẽte il suo liquore: ĩpercio che cõforta lo sto macho & prouoca lorina: & cõstri gnie le gestiõe el uomito & se si mã giono con carne si si defare che la dureza dla loro carne si rimoua & tolga via: & lassandola o gictando ui su acqua calda: o che si fendino & questo e meglio: & gictar uia le granella si mecta mele ĩ quelle cõ cauitadi: & storcinsi ĩ lino ouero in stoppa ouer che meglio vale arin/ uolgerle in pasta si socterrino ĩ cal da cenere & in questo modo saran no buone & molto cõfortatiue: la cetose sõ piu soctile & piu penetra bili & impercio spenghono la sete & lacuita della collera rossa & fan no pro al colerico uomito & alla e giestione puocano lorina: & accre scono la forza dalapetito: illoro o dore rimoue il uomito: & il sugo beuuto dopo l vino amaza il fumo che sale al capo: unde dice Auicẽ na cħ le cotognie sono vtile al uo mito & allebrieta & mitigano la se te & cõfortano lo stomacho che ri ceue la superfluitadi: & giouano al

la

la dissenteria. & quando si prende dirietro al cibo soluono il ventre ī tanto che quādo assai sene māgia tragon il cibo dello stomaco ināzi cħ sia digiesto: le dolci sono piu tē perate & hāno alcun calore: onde nō hāno manifesta virtu aspegnie re & amortare la sete el caldo.

¶ Del ciedro. Capitulo. 8.



L cedro e arbore noto & desidera aere caldo. Ma ne lochi chabondā dacqua & nelle marine magiormēte sta fresco. Tutta vol ta se alcuno in freda cōtrada gene ratiōe darbore alleuare desidera si dee disporte & ordīare ī loco chiu so di peti oche lordini volti almeri gio: ma ne freddi mesi richiede cħ sia copro distrame & qñ la state ri torna si dee liberare dalla coptura ꝑdecta & rēderlo allaere sicuramē te: desidera terra di molto rada na tura. Semināsi del mese di Marzo .n molti modi: cioe con semel con rāo: talea & gliaua. Sel vorai semi nare cō granella farai cosi: cauerai la terra intorno di due piedi & me scolerala cō cenere: & farai picole aie acioche da ciascūa pte lacqua possa corref pe canali. Et ī qste aie aprirrai la fossa dū palmo colle ma ni: & tre granella colla sommita di socto volte insieme ordinerai & le coprirai & coperte lennaffierai cō tinua mēte. & se luserai di bagniaf cō ac qua tiepida piu tosto andiā no ināzi & cresc ierāno: & nati sem pre la ꝓxīana herba datorno si suel ga. Et se vorrai porre il ramo nō lo socterrare piu dun piede: acioche nō ī fracidi. Da ciascūa pte rapiana ricidēdo inodi & gli sproni: macō in terra sōmita delle giēme p leq̄li il germuglio ingrossi. Ma i diligen te cultiuatori impiastrono da cia scuna parte le pte disopra o con la bellecta del mare lōuogiono o co rimenata argilla lextremita di cia scuna pte coprino: & cosi lo pōgo no nel pastinato & lauorato terre no: la talea po essere & piu corta & piu soctile la q̄l similmēte si socterra tucta. & nō si debe acostaf coglial tri arbori. La talea ouero la sua cli basi pone nelle caldissime regioni & nel tpō autūnale. Et nelle frede regiōi poste di luglio & dagosto & p cōtinui adacq̄mēti saprese. Af ferma Palladio esser ādati ināzi ī si no che sono molto cresciuti & che hāno fructificato. Inestasi dl mese daprile nelochi caldi: di magio ne lochi fredi ñ socto la corteccia: ma fēdēdo il pedale ītorno le sue radi ci: & nel pero po nel moro scdo al cūi. Amāo dessere spesso cauati: & p q̄sto aduegnion i fructi magiori. Ma q̄gli che sono aridi radissima mēte douemo trōcare & rimouef. Questo arbof nō e sanza fructi cō ciosiacosa che p abondanza dho mori doppo imaturi mectono gli acerbi. Et dice che si murano da/ gri in dolci se per tre giorni in ac

qua dimulsa si mecteranno isemi che si doueráno porre amacierare ouero in lacte di pecora. Alcūi del mese di febraio furão il pedale dal la parte di socto con pertugio torto in modo che nō trapassi & quin di lasciano scolare lhumore infino a táto che fructi si formino & quādo sono formati riempiono il ptugio di loto: & in tal modo q̄llo di mezo farsi dolcie cōfermano: isuo fructi si possono nellarbore quasi tucto lāno serbare: ouer in tale paglia & meglio si cōseruano se si rinchiugono in vasegli di qualūq̄ cōditione sieno ipomi. El cedro secōdo Isac sono cōposti di quatro cose cioe di corteccia: di carne: di midolla: & di seme: la cortecia e calda nel primo grado & seca nel secōdo: laq̄lcosa la sua acuita & odore manifestano: ma la sua substātia e dura & solida p laq̄lcosa nō sidee prender in cibo. Ma se vna picola parti colla p via di medicina se ne prēda cōfortera lo stomaco & aiutera la virtu digestiua & fara bono alito. & se si dara cō bono vino potentemēte varra cōtro al ueleno & se si mectera poi che sara secha tra pāni salueralí sanza corruptiōe dess se tigniuole: & se si dara amāgiare alle dōne grauide curreralle dallo irrationale apetito de cibi: la sua carne e freda & hūida nel prīo grado: p laq̄l cagiōe refrigera lo stōaco: & e difficile asmaltire p la sua dureza: p laq̄lcosa e necessario al lo stomaco indebolito che inanzi a ogni cibo lo prēda cō mele & zuchero. & se nel mezo del māgiare o nella fine si māgia si fa cagiōe & materia di dura & sociliatiua & rifrigeratiua di grossa febre ma lamidolla e soctile & acquosa & sanza alcūo nutrimēto: ma q̄sta e di due facte poche alcūa e īsipida & alcuna acetosa. La īsipida e freda & humida nel secōdo grado p laq̄lcosa raffreda il calore & mitiga la sete. Ma lacetosa e freda & seca nel secōdo grado: & ha virtu incisiua p laq̄lcosa mitiga il calore del fegato: & cōforta lo stomacho & moue la virtu appetatiua: & mitiga lacuita dela colera rossa & acoloro che hā sete pfectamēte subuiene & rimoue la suspitiōe & la tristitia generata dalla collerica & cordiaca passione: & mitiga lassellatiōe el vomito colerico & lempetigini & lentigini stropiciare cō q̄lla rimoue: laq̄lcosa testimonia il pāno bagniato dir chiostro loquale se sia purgato esso ritorna nel primo colore: il suo seme e caldo secho nel secōdo grado & cio dimonstra la sua amaritudine. Et impercio secōdo cibo nō e mica conueneuole ad vsure ma medicina e solubile & dissolue le posteme: & vale cōtro la posteme el veleno dato cō vino. Ancora le sue foglie peroche sono odorifere & hanno alcuna cosa dacuita son proximane per operatione & per aiuto alle bucie delle mele.

Del cornio. Capitulo 9.

IL cornio e un picolo arbore:ilqle adu'gnia cħ nascha ne boschi & sia comūamēte arbore salvatico tucta uolta dimesticar si po p via di cultiuamēto:& pche fa vtile fructo diro di qllo : qsto arbore sostiene qsi ogni aere : & apigliasi qsi i ogni terra:& maxiamēte nella grassa & hūida terra. Piātasi col seme suo & anche colle picole piāte leqli si trouano colle radice appresso di qllo:& isoi fructi dimuostrano la loro maturitade:allhora che sarāno p molta rosseza qsi diuentate di nero colore:& qsi agieuolmēte cade dalarbor & del suo legnio poche glie durissimo & tenacie si fanno optimi dēti di mulino & manichi di martello & vecte di corregiate da bacter il grano & le biade & vecte da verghegiare la lana:& generalmēte si fa di qllo tucte qlle cose leqli richiegono dureza & tenacita di legnio:& ipo e vtile affarne siepi neluochi doue non ha bisogno di chiusura di spine po che qsto arbore nō ha spine. Et pero che dele decte piāte nō si troua abōdeuolmēte si facia semenzaio del suo seme colto maturo & al sole seccho. Desi seminare del mese doctobre & di nouēbre o di dicēbre se in qllo tēpo la terra e sana le cornie de loro natura sono molto afre & qto meno sono nere tāto sono piu afre nō sono mica vtile ad vsare:ma per malactie rimuouere poche vagliono a cōstringniere il vomito:& influxo del vētre:& procedono p acuita di collera p la loro fredeza & secheza. Ancho si fa di qllo optimo aceto se inanzi che sieno mature si pestino & si mescolino cōfortissimo acieto poi che saranno seche & factone pani & secchinsi & cōseruinsi:e qdo sara bisognio si mescholino con vino.

Del ficho. Capitulo. 10.

IL ficho e albore noto & le sue diuersitadi sono infinite. Et ipo ciaschedu no elega qlla generatione de fichi:laqle nelloco doue piātare si desidera o insimigliāte vedrai cħ meglio allignino tuctauia si pōga cura che neluochi magri & secchi nō piāti qgli iqli nel tpo del grāde caldo ouer nel tēpo del grā caldo in cosi facti luochi cagiono dellarbore. Ancho procuri che ne lochi rimossi dalle case nō piāti qlle generatiōi de fichi cħ pducono ifiichi pria chele foglie. Questo arbore desidera aere caldo ouer tpato & nel mezanamēte fredo collumano adiutorio si sustenta cioe se sara diuerso oriēte o diuerso il mesigio discopto & daltre parte guernito con certi ripari & couerture. Ancho non fingrassi ne si bagni la terra sua in cotali luoghi. Acioche la mortificatiua freduta del verno nō lo troui troppo tenero. Et allora il suo pedale si guernischa luffi

cientemente di paglia intorno in-
fino a rami legata: & pōgasi sopra
la terra letame di colombi ilquale
māchando il fredo dopo il verno
si tolga via se la terra non fusse gia
tropo magra: & dsidera terra gras
sa & mezana & soluta. Et anchora
nella magra & secchа alcuna spe-
cie di fichi si difēde: nelaquale piu
secchi & piu dolci fructi nascono:
ma nel grasso & hūido terreno di-
uentono i fructi piu acqdosi & mē
dolci & di mēo sapor & piu grossi.
Piātasi cō piāte piccole diuelte dal
la radicie de fichi: & si piantono in
luochi sechi del mese doctobre &
di Nouēbre: ne tēperati si pianto-
no di Febraio ne fredi del mese di
Marzo o Daprile. Et se potrai la
pianta o la vecta porragli alla fine
di marzo o daprile: allhora ch sara
in esso venuto piu verde sugo: & se
potrai vecta taglierai due o tre ra-
mi dalla pte australe secōdo Palla
dio & facto cio gli socterai in mo-
do che la terra rimāga in mezo tra
luno & laltro & diuidagli: si che fa
cino come tre rāpogli: la talea por
remo in questo modo cio che diui
sa prima legiermente dalluna par
te si mecta nella fenditura vna pie
tra. Deonsi scierre quelle piante le
quali abōdano di nodi spesse. Ma
quelle che sono chiare & channo
i suoi occhi dalūgi lun dalaltro si ri
putāo esser sterile & nutrirai la piā-
ta del ficho nel semenzaio & puoi
che sara matura & cōpuncta la tra
sporrai nella fossa pducera piu no
bili fructi: Ama alte fosse & grā cā-
po dalluno allaltro per la lūgheza
delle sue radici. Ne luochi freddi
semineremo ouero porremo i fichi
iqli tosto vēgono acioche ināzi le
pioue dellautūno possino i soi fru-
cti producere: ma ne caldi & ardē
ti luochi porre quegli il cui fructo
si matura tardi: inestasi il ficho del
mese daprile circa la corteccia. Et
se sono gioueno sinnestano fendē
do il pedale & incontanente poi si
dee legare acioche vento nō ven-
tri. Apprēdonsi migliore sinnesta
no ī pedale tagliato rasente la ter-
ra. Alcūi sono che linnestāo di giu
gnio. Vnde scriue Varrōe ch que
gli ch nel tempo della primauera
sinnestano si possono ancora inne
stare intorno al sostitio si come il fi
cho: ilquale nō e materia decisa: &
impero seguita piu caldo luocho.
Onde incōtra che ne freddi lochi
nō si possono alleuare fichecti. Et
e dasape che al ficho di fresco īne
stare lacq̄ e nimica impero chel te
nero & giouane tosto corrompe &
infracida. Adūq nel segnio della
canicula acōciamente si stima che
sinnestino. Ma sono alcuni iquali a
quegli che sono per natura meno
molli legano alchuno vasello so-
pressi donde lentamente distilli ac
qua accioche non si secchi prima
che sapigli & vēga almeno la cor-
teccia delqual rāpollo si de salua-
te tra terra & qllo fate si acuto che
nō spogli

nõ spogli ne scopra la midolla & accioche della parte difori le ventose pioue non possino nociere ne ancora il tropo caldo si dee dītorno impiastrare dargilla & poi legare con cortecia darbore dissopra. Scriue Catone che ancora nel tēpo della uendemia si po il fico innestare. Et desi scicre il rampollo ouer piantonciello duno anno p che se fusse dimeno o di piu tēpo si crede che sarebe inutile. Anco si puo ingemmare ouer impiastrare & innestare abuciuolo del mese di giugnio & diluglio. Ma non dimeno si po tuctauolta inestare abuciuolo & di maggio & daprile & innestasi nel caprifico: nel moro: nello poi nele giemme & ne rampolli secōdo che scriue palladio: ma molto meglio sinnesta inse medesimo ama delessere spesso cauato: āche fa gran de utilita se nellautumno nisimecte letame & maximamēte letame duccegli. Formasi il fico elochi fredi per modo chabia solamente vn pedale poco dalla terra leuato & ī cotal māiera meglio si difēdera dal fredo. Ma ne caldi lochi senordini vno o piu pur che non trapassi il numero di tre o di quattro piāroni secondo che piaciera: & si dee tagliare da essi tucto cioch si trouerra fracido o mal nato & desi potar per modo che iclinato per gli lati si possa spādere Et desi il suo pedale schiarificare ne loco doue gonfia & ingrossa acio che lhumore ne possa scolare sich non generi uermini iq̄li se gia fussino generati sirimouono dal fico cōuncini di ferro. Sono alcūi altri che solamēte pōgō calcia uiua nelle cauerne de uermini: & se le formiche īducessino molestia sisi dee prēdere rubrica cioe terra rossa & butiro & pece liq̄da & mischiate īsieme & īpiastrarene il pedale ītorno: Et se isoi fructi q̄si ī alto gittasi sō alcūi ch acio souēgono forādo le radici & ficādoui dētro ū conio: ouero che souēte la scorza dellarbore fēdono calascura allora che ifici icomincino a pdure le folie. Et acioche produchi & meni molto & grasso fructo nel comīciamēto del giermuglio terreno le uecte disopra & taglierēo solamēte la somita che pciede dal mezo dellarbore. & acioche tosto maturi isuoi fichi vgnieragli cō sugo dela cipolla lūga mischiato cō olio & pepe allora che sono grossi & comīciano ad arrossire secōdo che dice Palladio. Ma allora sanza alcūa medicina ouero operatiōe sono pximani alla mutarita. Possōsi serbar ifichi uerdi ordinati ī mele ī mō che nō sitochio īsieme: Ouero che ciascuno p se ī vna uerde zuca rinchiusi & cauato o ciascuno il suo luoco iuentro secondo che dice Paladio seechansi & conseruano in questo modo nelquale li conserua tucta compagnia. Cioe che primieramēte ifichi sispandino insugratici in-

fino al mezo giorno: ancora mol- li si rimectino ne cofani ouer cieste Et allora scaldato il forno a modo che richiede il pane & iuetro si mecte il decto cofano messoui prima socto tre pietre: accioche nõ arda & si chiuda il foruo. Et poi che fi- chi saranno biscocti cosi caldi co- me sono interponendoui le foglie del fico medesimo in uasello di ter ra si ponghino allo scoperto acõ- cieragli soctol coperto in maniera che stiano leuati da terra vn mezo pide & disocto ad essi il loco di sole li mecta cienere che uapori quelli & riscaldili & asciughili poi si uol- gino al contrario della lora taglia tura accioche cosi loro coi come le loro polpe si sechino & poi acco piati pero che prima si taglino per mezo si mestino in cistelle & in al- tri conueneuoli uasegli ben calca ti & il uasello optimamẽte impe- ciato & chiuso. Et per abondanza di pioua nõ potrai distendere igra tici questo ti fia remedio agouer- narli. Altri sono ifichi mezanamẽ te maturi che poi che gli hanno di uisi glispandono tucti igratici a se care al sole & la nocte gliricolgon socto copertura. Et cõseruansi an- cora colla loro grasseza secondo il modo deli ispagniuoli i questa ma niera cioe chi si deono mezanamẽ te secare: & poi che saranno opti- mamente raffredati si mectono in alcuno uaso & bene apicati si con- seruino. Et ifichi sechi iquali dicie sena hano optimi si fanno dalloro i questo modo cioe tolgono ifichi iqli si chiamono grassule ouer gras segli non tropo maturi & lascian si interi per duo giorni al sole & cio facto ipiu grassi si fendono pel me zo pel trauerso & ripongonsi colla parte dentro riuolta al sole a secaf & lascianfi due o tre di & poi si giũ gono insieme & anchora si lascia- no star due o tre di al sole & poi si mectono intrecia & anco si lascio- no al sole due o tre di: & cio facto si tengono nella cassa intorno di quindici di. & poi ancora se e me- stiere si ponghino al sole iquali poi che sarãno rafredati si ponghino strectamente in alcuno uasello & apichĩsi fortemente. & desi prẽde re guardiã che qñ si secão la rugia da & la pioua ĩ nessũ mõ gli tochi il fico di sua natura e piu laudabile & di magior nutrimẽto di tucti gli altri fructi ma gienera grossi hũo- ri & iuerdi sono di due maniere po che altri sono crudi non pfectamẽ te maturi & certi pfectamẽte ma- turi icrudi nõ ben maturi poco so- no caldi ma sono piu grossi p la si- gnoria dela pte terrestre che i qgli e onde dice ipocrate che quãto il fico e piu dilungi dalla maturita tã to e meno caldo & biu grosso: & ql lo che pfectamẽte e maturo e cal- do nel primo grado & tẽperato in tra lhumidita & la secheza. il fico e cõposto di tre cose. cioe di seme: di polpa: e di correcia. Il seme si hã nutrimẽto

nutrimẽto alcũa se nõ come la rẽo o le pietre. La correcia e secha ĩ maniera dũo cuoio p laqualcosa e durissima asmaltire: ma la sua carne piu nutritiua & solutiua il fico e caldo nel prĩcipio del secõdo grado & seco nel mezo del primo perlaqualcosa riscalda & gienera sete & mutasi ĩ humori collerici: tuctauolta sono di magior nutrimento cħ fructo altro alcũo & hanno meno enfiamento. Ma se trouerra nello stomaco abõdanza di tropi humori diuenta duro asmaltire & mutasi acorruptione & genera enfiamẽto & uentosita & pessimo sangue: & nela parte disopra del corpo generano pidochi. Ma se trouerra lo stõaco mõdificato & uoto dhumori si patiscie bene & gienera laudabil sangue & purga & mondifica il corpo. & lereni el polmone & lauescicha da grossi humori. Et chi uol ĩsuo nocimenti schifare glidee prẽdere adigiuno & drieto a essi prenda opepe ogiẽgiouo: & aciocħ generio sãgue laudabile si deono cõ essi insiememẽte mãgiar noci ouer mandorle. Anco secõdo medicia uagliono se si cocono con sciropo peroche mõdificão il pecto el polmone: & rimuouono lãtica tos. & gargarizata la lora cocitura dissolue la postema gienerata nela carne del polmone & se si concierãno ĩ uino & dela decta cocitura si fara cristeo uarra contro al dolore del uentre ilquale prociede da grossi homori: & Auicenna dice che e fichi bianchi sono migliori & apresso irossi & poi eneri: & il sugo delle folie e di forte riscaldamento. & mondificamẽto et nectamẽto: et ĩ esso e ultimo letificamẽto. & il suo lacte costrignie il discorimẽto del sangue & dellacte liquefacto & q̃l lo e congielato fa essere liquido & corrente. Quegli che son humidi sono di uelocissimo nutrimento & irami dal fico hanno in loro tanta uirtu dassoctigliare che quãdo cõ essi la carne si cocie si dissolue & la loro decoctiõ uale ale posteme de la gola & a quelle dele radici deli orechi se sara gargarizata. & il suo lacte vale a punctura delloscarpione se sugniera la punctura di quello & similmente alla punctura rutella. & similmente ĩfichi non maturi & le foglie fresche vagliono al morso del cane rabioso se sopresso si porranno.

Dellaloro. Capitulo. II.

LAlloro e vno arbore assai grande le cui fronde sono late & lunghe & salde ouer dure & sempre uerdi & odorifere molto ilquale arbore produce lor bache fructo piccolo & nero: in ogni aere allignia & maximamente nel temperato & caldo si dilecta. Ama terra soluta & pĩsso amarina: & piantasi con rami & con rãpolli: & col suo seme del mese di marzo & specialmẽte quãdo lhũor sara redito & la cortecia d̃ ramiũle

sue foglie son optíe a cõseruare in nessi ifichi. Anco si mectõ nella ge latina acioche rẽdino q̃lla di bono odore & anco si pone ĩtorno al co togniato ipicoli fructoli diuisi & ro cti:& breuemẽte cõ q̃lunque cosa si mectio a cociere il suo odore grã demẽte acrescono & per lodore & afreza che hãno in lor confortano lo stõaco el cierebro:Il suo fructo ilquale sapella orbacha se si mecte ra nel uio maculato di muffa il co regiera & retifichera ma molto il cõtrista per lo suo piaceule sapore re. Anco dice Auicẽna che le gra nella la cortecia & le foglie sue so no calde & seche ma la granella so no piu calde & piu seche pero che sono nel secondo grade. Et il suo olio e piu caldo che lolio della no cie. & gioua a tucti idolori de ner ui:& risolue la scorrenza. Et quan do della sua cortecia o dele granel la si bee vn fiorio peso rõpe la pie tra & uccide il feto cioe ĩ faciullo in corpo ala madre per la sua ama ritudine agiuncta sopra la maritu dine daltre cose:& fa pro al morso del scorpiõe data col vino. Et dia scoride dice cħ le frondi sue saluo no ilibri dalle tigniuole & rendõli da corruptione sicuri

¶ Del melo. Capitulo. II.



L melo e arbore notissi mo & de suoi fructi al cũ son cħ riceuono ma turitade del mese di giu gnio & di lulio:iquali se si lasciano negli arbori ĩfino che cõpiutamẽ te siano maturi diuentano dolci & odoriferi molto:alcuni son cħ nõ si maturano infino al uerno:ma in q̃sto tempo acerbi & agri colgono & poi p se medesimi ĩprocesso di tẽpo si maturão. Altri sono che so no grossi molto. & altri che sono picoli & altri cħ son mezãni & cer ti sono di colore rosso:& certi di co lore giallo:& certi di colore uerdi. ancora certi son dolci:& certi ace tosi:& certi afri & certi sono cħ so no lũghi:& certi lati:& certi tondi & certi che lungamẽte si cõseruão & certi poco:& certi duri & sodi & certi molli. & teneri & che ageuol mẽte si rompono & certi che dura no nellarbore:& certi che ageuol mente nascon. Onde le specie de meli sono molte dele quali potra lhuomo p spientia conoscere il uã tagio ĩ ciaschuna contrada et el e gere le migliori & le meno buone scusare. Questo arbore q̃si ĩ ogn aere alignia & ama grasso & alle gro terrẽo ilquale terreno nõ tãto solamente riceue humidita p adac quamẽto:ma p natura magiormẽ te. Et se sara in arena o in argilla si sidee atarlo con bagniarlo & adac quarlo:Et neluochi mõtuosi si dee ordinare volta al merigio. Et e da sapere che in loco magro et arido genera ifructi uerminosi & che na scono dalarbore seminasi corami & col seme ma pena tropo a ueni

re in

re in ciaschun di queste due modi. Adunq; e meglio che ne caldi luochi doctobre & di Nouẽbre:& ne freddi di Febraio & di Marzo pogniamo le piãte saluatiche de meli & q̃do sarãno cresciuti sinnestino & possonsi etiãdio inestare innãzi che si piantino & assai bene sapicano o sapigliano se difresco innestate si piantono:& nella state spessamente con sarchiarlo & con adacquare saiutano. Et lo spacio di questi arbori intra luno & laltro debono esser di.xx.o.xxx.piedi. Il melo si po inestare in se medesimo & nel pero & ne lo spino:& nel pruno & nel sorbo:& nel cotognio & nel pesco:& nel platano & nel piopio:& nel salice del mese di Febraio & di Marzo.& per lo solstitio cinquãta giorni cõe Cato dice:& neglialtri arbori si po innestare cõe il pero & nela correcia & nel pedale:& col sõpiastro & abuciuolo:& nella pertucha dellamiedano:ouero del salcio generato secondo la forma generale data nellibro secõdo. Questi arbori lãno cĥ si piãtono si cauino datorno & purghinsi da tucte lherbe in ciascũo mese della state. Appsso i certi anni due o tre volte si cauino intorno p ciascuna state. Ma poi cĥ sarãno cresciuti & harãno fondate le radici nõ richiegono desser cauati ne arati datorno. Et impcio si cõuengono piu tosto ipeti adessi:& nõ abisogniano dile tame ma volentieri lo riceuono & maximamente se sara cenere mischiata cũ esso:amano temperati adacquamenti & a essi cõueneuol che acõcio il potare maximamẽte il secume & laltre frondi mal nate formãsi i mõ chel pedale sia da terra leuato sei o octo piedi ilq̃le non stia mai acõpagniato daltro pedale & desi pcurare chel pedale si diuida in molti rami & rami i verghe & vectucie lequali menino & produchino il fructo & che vgualmẽte p tucti gli lati si spãda che irami alcunauolta tropo chiaricati siano substentati secondamente che nel capitulo degliarbori in comũe pienamẽte di queste cose tractato:adiuiene ancora agieuolmẽte che ifructi di q̃sto arbore cagiono laqual cosa se aduerta si si dee fendere la sua radicie & dẽtro mecterui vna pietra & terra ifructi. Et se p spesseza de fructi chaschassino tropo irami si sene dcõ del mese di giugnio & diluglio trasciere fori tucti iuitiosi acioche il sugo che acorropti andasse in vano si ricolga & produca abondanza a nobili & saldi fructi: laquale abõdanza perdeuano per gli tropi & cattiui fructi. Ma se questo aconciamente nõ si po fare si si deono difendere cõ pali:cõ pertiche & cõ funi dalla rotura de rami acioche la sua abõdãza nõ lo dãnifichi. Anco iuecchia molto tosto q̃sto arbore & nela sua vechieza icatiuiscie & tralignia & deõsi le mele dela state corre allora cĥ dimõstra

no laloro matutita p colore & per odore & per dolcie sapore. Et qlle cħ si deono serbare si debono cor re intorno la fine di septēbre & in fino a mezo del mese doctobre al lhora che dimōstrano la loro ma turita p cadimēto di molte nō cor ropte & per anneramēto de semi cō aiuto dilunghe scale infino a ra mi aquali possono agiugniere: ma da idi isu si deono corre colle ma ni legādo irami deboli a forti con funi ouero cō vncini bē legati a for ti rami. Et po si deono diligētemē te sciere le mele lequali serbare vo gliamo & quelle in loco sicuro oue vento nō sia o almeno picolo secō do cħ scriue Varro. Onde se uisus se forte vēto si deono chiudete le finestre faciēdo loro lecto i prima insu gratici di strame o di paglia: o di loto & iuētro in mōticegli spar tire le dispongono. Altri sono che tucte isieme le pōgono & cuoprō le cō loto & lasciāle stare. Delle me le si fa vino & aceto amodo che de le pere si dira ināzi. Le mele si diui dono in due maniere cioe in cru de nō mature & in pfecte cōpiuta mēte nellarbore maturate. Le cru de sono dure & lignee & nutrisco no male: & nuocono allo stomaco & generan dolor̄ & nō trapassano nelle vene & laloro e cagione dilū gha febre & malagieuolmēte si ri muoue: laqualcosa e similmēte da intendere de tucti glialtri fructi iq̄ li nō sono pfectamente neloro ar bori maturati: quelle che sono pfe ctamente neloro arbori maturate sono diuerse p la diuersita de loro sappori: pocħ certe sono afre: cer te acetose & certe dolci. La afre so no terrestre frede & secche & che tardi sismaltiscono: ma molto son cōfortatiue allo stomaco: impero che lo stomacho cōstringono & la supflua hūidita laq̄l trouano fan no discēdere. Cōstringono anco ra la digestione maximamēte se si prēdono ināzi al cibo. Et sono cō ueneuoli acoloro ne cui stomaci si gnioregia il caldo & lhūidita: ma sono dure & grosse asmaltire & cħ tardi trapassono nelle vene & ge nerano enfiamēto: nocono a ner ui. Ma il loro licore e piu laudabile & piu sotile & piu lieue: & impcio cōfortano lo stomacho & le budel la & vale al fluxo del sangue & alla disenteria p la egestione collerica: & ancho al vomito: p laqualcosa si conuiene gictar fuori la substantia el sugo tenere: o ingieniarsi come laloro dureza & fredeza ouero asp̄ za si tolga via: & q̄ste si fa ī tre mo di. O lessando q̄lle in acq̄ acioche per lacq̄ hūidita de amollamēto: o apicādole sopral fumo dellacqua calda acioche amorbidiso & matu rinsi: & sechādole pel mezo ouero tagliādole p mezo tracte via legra nella si mecta mele o zuchero in lo ro luogo scdo la natura di coloro che le pndono. Et iuolgiēdole nel la pasta & lasciandole nel la cenere calda o

calda o nella bracie infino atanto che la pasta difuori siuoca. Et questo argomēto lamorbida & matura: & da loro sapore. & falle piu tosto smaltire: & il nocimēto che fanno anerui rimuoue dalloro & nelle vene acietose signoreggia acquosa substantia cō poco terrestro per laqualcosa lalor frigidita & secchezza e piu temperata che delle laze ouer afre per la vicinita delliquore ala natura dellaere. Onde la sua operatione cōposta colla sua lazitade cōforta & constrignie lo stomaco el ventre & cōstrignie il vomito & la colerica egestiōe. Ma cō fredeza & soctilita dellicuore spegnie la sete & lacuita della colera rossa: & toglie la forza & la virtu della collerica cardiacha: & igrossi homori che sono caldi distruggie nelo stōaco: & soctiglia idolci chimi acioche p tucto il corpo possa trapassare. Cosi facte mele sono [illegible]one amāgiare ināzi il cibo & do[illegible]o il cibo: ma le pere son nociue inanzi al cibo. Ma le dolci impoche sono tēperate intra quattro qualitadi nō nuocono mica allo stomaco & al constrignimento & alargamento del ventre nō hāno manifesta virtu. Et le foglie i rami & le corteccia po che sono laze & acietose confortano lo stomaco & saldono le ferite & imali homori che adesse corrono rimouono. Et Auicenna dice che nella substātia delle mele signoregia superflua humidita freda: & per la ventura quelle che sono di tropa dolceza sono in caldeza tēperate & declināo adessa. Et e dafare che nella mele e enfiamento & ꝓpriamente in quelle che sono dolci: & le insipide sono molte aquidose: & declināo di supchio ad hūidita lacetose & acerbe generēo flegma & putredini & febbri per la propriera del suo humore & della sua crudita. Et pche agevolmēte riceuono puttrefactioni. Et il vino delle mele & de gli altri pomi antico e miglioř chel fresco p la resolutiōe & dipartimēto dallui de mali vapori: & costumare di mangiarle fa venire dolore di nerui & maximamēte q̄lle della prima uera & q̄lle che sono odorifere cōfortano il cuore: & se fuosse angoscia al cuore per cagione di caldeza molto fa grāde adiutorio: & q̄lle che sono laze o afre o acietose cōfortano la debilita dello stomacho: & vagliono alla dissenteria & maximamēte lafre: & le sue foglie cosi come ifructi vagliono contro aueneni.

¶ Delle melagrane. Cap. 13.

LE melagrane sono assai note dellequali certe sono dolci: certe sono agre ouer acietose & certe di mezano sapore intra dolcie & agro: & quella regione laquale calda o tēperata e piu aconcia adesse: ma la fredda non puo sosteneř: & ama terrēo acietoso & anco nel soluto sapiglia: anco

ama luoco magro aduēga che nel grasso meglio allignì. Ma frate Alberto dice che richiede terrēo arenoso & grasso Ponsi cō piāte diuelte dalla radicie della madre:& meglio sara si il suo ramo di lungheza dun cubito & di grosseza quātuna māo strigniesse aguagliato ciascuno capo & rimondo con pennato tagliēte & sotterrisi cōe torto & cō sterco di porco īprima da ciascūo capo simpiastri o ī crudo terrēo cō vno martello si constringha dentrare : & meglio cresciera sel ramo che si dee porre si prēdera poi che sara giēmata:& e da prender guardia che qlla cħ rami nō simecta ar ritorso cioe colcapo ināzi nella fossa & che nō sia di bucciata : & se la mecti ī fossa mecti nella sua radice tre pietruze:& si come dice Palladio nō lascierà fendere ī suoi fructi & deōsi fare le decte piātagioni in luoghi tpati di marzo o daprile:& ne caldi & ne sechi di nouēbre. Et dice si fermamēte che sene puo far nesto legādo ī rami īsieme in qsto modo cħ colla midolla da ciascūa parte diuisa si giūgano. Puossi insesolamēte inestare ītorno la fine di marzo o di calende daprile nel pedale segato nel qle si dee incōtanēte il rāpollo freschissimo innestare acioche lōdugio nō dischi la piccola quātita dellhumore cħ ue dētro:desi cauare datorno nellautūno & nella primauera & formare ī mō chabbino vno o due o intutol piu tre pedali poco da terra leuati Et desi ciascuno anno tagliare tucto cioche nel pedale nasciera : o uer ītorno alle radici. Aduēgono a essi molti nocimēti. onde se diuenissino acietose nō sadaquāo spesso impoche in questi cotali la seccheza acquista suauita & abondanza alla cui troppa seccheza alcuna cosa si dee mectere dhumore & se le naschono acietose cauate prima intorno le sue radici & alla quate si si dee un conio dabeto fichare. Altri sono che cauano ītorno alle sue radici & mectōui aliga maria cioe vna herba che nascie in mare cosi nominata:& cō essa sono molti cħ mescolano sterco dasino & di porco. & se gitasse il fiore tēpera la decta aliga cō gual misura dacqua & tre volte per āno ne mecterai alle sue radici o uī mecterai morchia bagniata:o mecterai la decta aliga ale sue radici & due volte la dacqrai p ciascūo mese:o sedo che scriue Palladio il pedale del fiorito arbore īchiuderai īcerchio di piōbo o īuolgieralo cō cuoio di serpe. Et se suoi fructi crepāo mecterai vna pietra īmezo la radicie dellarbore & seminerai la squilla ītorno allarbore : & se ui nasciessi vermini tocherai la radicie col fiele del buffolo & incōtanēte morrāno o se con aguto di ferro gli pignierai fuora malagieuolmēte vi rinascerāno:o se ui porrai sterco di foco mischiato cō orina dasino fīstera a vermini pdecti.

ni predecti. Et se si porra spessamẽte la cienere con lasciua intorno al suo pedale tẽdera q̃sto arbore fru/ctuoso & allegro. Afferma martiale chi se p̃ndrai argila & creta & mescolerai cola quarta p̃te giesso. Et p tre anni questa generatiõe agiũgnierai & porrai ale sue radici farã bianchissime le sue granela. Ancho scriue questo fructo diuẽtera di mirabile grãdeza se ĩtorno al pedale si socterra vno uaselo di terra & rinchiugasi ĩ esso il ramo col fiore. Et accioche nõ ritorni al suo stato si leghi a vn palo & cio facto si dee coprire la decta pigniata ouero uaso di terra & ordiarla p modo che lacqua non ui possa scolare da nessuna p̃te & nellautumno si scuopra & manifestilsi allaera & si ritorni allarbore il decto ramo con suoi pomi; Et dice chi sel pedale di q̃sto arbor inanzi che germini sugnierã di sugo di cotomaglio & di porcielana ugualmẽte mischiato producera molti fructi. Colgonsi quãdo le sue granella apaiono cõpiutamente rosse & le dimostrão p̃fectamente essere mature & cõseruãsi se ordinatamente la picherai cõ picciuoli pría ĩpeciati. O ĩ questaltro modo scielgansi le salde & tuffinsi in acqua marina ouer salsa & stare per tre di siche possino hauer sugata & riceuuta la decta acqua si secchio al sole & la nocte stião allaere & poi sappichino ĩ luoco fredo; & quando la uorai usare un dinãzi la macierai con acq̃ dolcie: Anco se si volgieranno & copriranno dargila & poi che sara secha si sospendino in loco fredo optimamente si conseruano. Anco si socterra vna pigniacta doue sia rena ĩ fino al mezo & p̃dinsi le mele co picciuoli & mectasi ciascũa in vna cannucia sola o ĩ verghe di sambuco & cosi sp̃titamẽte si fichino nella rena per maniera che stiano solati da essa per quatro dita questo medesimo si puo far̃ soctol coptu in una fossa & piu vtilmente si cõseruan se con piu lungo ramo non si prendono. Ancora se si p̃derãno ĩ vno uaselo di terra ilquale sia mezo dacqua per modo che nõ la tocchino & chiudasi accioche vẽto non uentri si cõseruanno mirabilmente. Ancho si possono cõseruare mectendole ĩ vno uaselo oue sia orzo o uisordinino p modo chi luna nõ tocchi laltra el vaso si cuopra di sopra. d le mele granate si fa vino ĩ q̃sta maniera p̃ndonsi le granella mature diligentemente purgate & mectonsi in vna cistella di palma & colinsi in vno uaselo da cuocere & dolciemẽte si cuochio infino a mezo & poi che e facto si richiude ne vaselli ingiessati & impeciati. Altri sono chi nõ cuocono il suo ma in ciascuno staia mectono una libra di mele & nel p̃decto vaso lo conseruano. Di questo arbore si fanno optĩe siepe spesse: spinose forti & che molto fructo p̃to

ducono:le melegrani sono piu vti li ĩ medicia che auso di mãgiare.& bẽche iloro nutrimẽto sia laudabile & bono tuctauolta e poco p la loro subtilita & agiuole digestione. Et e da sape che le melegrãe sono di q̃tro pti cõposte:leq̃li tucte sono afre & laze:la pría e la corteccia:la seconda e la carne la terza e il licore laq̃rta le granela. Il licore fredo ma ĩ diuersi modi secõdo gli soi sapori & liq̃dita di:ĩpoch̃ alcũe sono põtiche ouer laze:alcũe agre alcũe muze alcune dolci:alcũe ĩsipide:le põtiche ouer laze e ĩpossibil cosa ch̃ si p̃ndio secõdo el cibo po che p cagiõe della loro aspreza & dureza la natura lo schifa & ñ lo riceue se nõ secõdo medicía. Similmẽte se q̃ste medesime mele ũ poco si dibuccio & illoro sugo o cõ uío o cõ siropo lassatiuo si bee purgano & mãdono fuori quelle cose che sono sopra lo stomacho & caccion fuori lumidita corropta nelle pti disocto & dopo cotale mõdificatione cõforta lo stomacho sanza lesione de suoi uermi:& ĩpercio uale ale lunghe febri lequali p corruptione domori si generão. Et al pizicore & arrognia nata da corruprione di flegma salsa : lacietasa o uero agra per la poca substãtia terrestra channo illoro anno miglior operatiõe che tucte laltre: impero che iricaldamẽti del fegato amortão & cõsumão.& cõfortanõ le membra & specialmente la bocca delo stomaco el fegato & il core. Onde vagliono alla cardica ch̃ si cagiõa de collera & al dolore ch̃ nascie d̃l la bocca delo stõacho p colera rossa:Ancora ha q̃sta proprieta ch̃ se ne gliochi de gli icterici cioe gialli si distilla rimouera da essi illattrino colore. E pcio se rimossa la corteccia dalla melagrana acietosa & pestisi & tractone il sugo si cuochino cõ mele p mõ cabino similitudine dũgẽto : uale a rimouere lĩgie degli ochi & purifica la vista da grossi & uiscosi homori. Et illicor dalla melagrana dolcie e piu grosso & piu caldo piu digestibile:& p q̃sta cagione da alcũo calore alo stõacho & tosto si muta ĩ colera rossa: & ĩpcio nõ e cõueneuole a coloro chãno febre. Ma amolliscie il vẽtre & mitiga laspreza d̃l pecto & la tossa:il muzo liquor e q̃llo ch̃ tral dolcie & lacetoso:ilquale uale nõ meno che lacetoso al riscaldamẽto del fegato & delo stomaco:ma nõ ha virtu di cõstringniere il uomito el uentre:& il licore insipido ilquale e quasi sapore dacqua per labondãza del suo licore & aquosita e quasi insipido nõ conforta la stomaco nel uomito:nela solutiõ rimuoue: p laqualcosa ĩfastidiscie lo stomacho & indebolíscie & rende molle & ñ lasacia digestir il cibo nellostomaco:onde diuẽta per cagione d̃l rugiamento & enfiamẽto. E noccioli dele melegrane sono vtili a ristringnere il vomito collerico & la egestione

egestione & specialmente se frigo no & la loro poluere si bea & ancora amortano il riscaldamento del lo stomacho & la acuita dla colera rossa; le cortecce sono frede & secche & terestre: & se si cuocono i acqua & fassene cristeo vale cotro dissenteria & di arria. Ancho la decotion facta di quelle conforta le gegie & cōstrignie il fluxo del sangue dele moricie & delle femmie. Anco la decta cortecia cota nel uino & beuuto i lombrici decti ascharides & cocurbitiui gicta fuori d uētre morti: il loro fiore che balausti sapella e piu lazo & piu secho di tucte lalrre cose pdecte: & desi alquāto sechare & riporre in vaso di uetro il quale e freddo & secco nel secondo grado & cōseruasi per due anni in molta efficatia & opatione & uale contro al uomito & contro al fluxo del ventre p debilita di virtu cōtentiua. Onde cōtra el uomito si deono tritar le balaustre & cocere in aceto: & prēdere vna spugnia & itingnierue la dentro & porla sopra la forciela dl pecto. Et cōtro al fluxo si mectio ne laqua piouana & faccisene fométo. Et Auicēna dice le cortecie dl melegrāo & le balaustre ciascūa ritiene ogni fluxo di sanue: & salda le piaghe: & lan tiche vlcerationi & fa forti i denti che si crollano.



¶ Del moro. cap. 14.

IL moro e arbor noto & amico molto dla vite il ql e desidera aere caldo o tēpato & schifa il fredo & richiede i luochi sabionosi & piu uolte marēma: & nel terreno mezanamēte soluto sappiglia: ma i argila apena sappiglia & molto ama & alegrasi in grosso terreno: Et ipercio itra le case del le cita oue e molta grassezza molto si dilecta & diuēta grāde & uerde. Puossi seminare ne tēperati lochi nel mese di marzo & intorno la fine dl febraio. & ne caldi dl mese doctobre & di nouēbre. Puossi seminare & porre con seme ma e fructi & le piāte tralignono, ma meglio si semia & pōe copedali colle uete & meglio copedali dū piede da ciascuna pte appianati & puliti & ipiastrati di letame & facta pria di poco la fossa uel mectiāo & copriāo cō cenere mischiata cō terra & nō lo lasciāo piu di qtro dita sopra terra. Et trasporrai la forte piāta dl mese doctobre & di nouēbre & la tenera di febraio & di marzo. Et dsidera le fosse alte & grādi itetualli cioe di. xxx. piedi acioche lōbra delsuo nō aiūga laltro pche simpediscono nelle radici. Inestasi inse & nel pecho secondo alcuni o nel fico lequali se sappiglono non deono bene andare inanzi. Et ancora innestata la decta pianta nel lolmo secōdo che dice Palladio sappiglia ma molto intristiscie. Ama molto desser cauato & letamiato: ma non si crede chel continuo humore faccia pro ale mote malagie

uolmente crescie se non fusse gia i molto alegro terreo. Dopo itre anni si deono potar & purgar dogni purgatiõe & fradicino & dessi aprire la terra datorno ale sue radici si de mectef la terra freschissima del vino vechio & desi fermare p modo che stia dun pedale cõtenta: & cħ iprincipali filieui dala terra. viiii. o. x. piedi o meno secõdo che sara i grasso terreno o i magro purche nel grasso siẽo pui & nel magro piu bassi si formío. Dicono alcũi cħ sal pedale de moro si ptugiera dallun lato alaltro. & in ciascuno pertugio fichereno vn conio: diuerra il decto arbore piu abondeuole & alegro. Et sel moro sara delle sue foglie spogliato riceuera grande impedimento increscierei fructificare intanto che isuoi fructi diuerrãno iutili alpostucto et maximamẽte se gli tolgon qlle foglie che sono nelle somitadi: o se le decte somita di colle foglie figlitoghío cħ sarebe pegio si come spessamente usan di fare le trope moleste femine lequali lecolgõ p escha de uermi cħ fãno laseta: le foglie del moro lequali sono optimo cibo duermini sicholgono icõtanẽte cħ uermini sono nati infino a tanto che abãdonano il cibo & cominciano affare illoro lauoro: & isoi fructi dimõstrão & mãifestão loloro maturitade cola loro nerreza & tenereza: le more sono diduo maniere o agre non perfectamẽte mature: la gre sono frede & seche & hãno potentia & uirtu stitica cioe laza: ouero agra confortatiua: dello stomacho & dele budella: & ristrĩghono iluentre per laqualcosa qste cotali se sarãno seche molto vagliono alla diaria & alla dissinteria & maximamente se sono colleriche. Ancho illoro sugo vale molto aldolore dela gola o delo strozule o deluuola maximamente cotto cõ sapa o con zuchero. Ma le mature & le dolci poco tẽgono al colore ma molto alutilitade: p laqualcosa tosto gictão fuori delo stomaco ammollifcono iluẽtre: & prouocano lorina: & se trouceranno cibo preso dinãzi. dimorranno in quello resistente ilcibo & cõuertonsi incorruptiõe & pero nutriscono. Prese adigiuno raffredate in acqua son refrigeratiue molto & tenghono la sete: & amortano locendimento del caldo la radice del moro cota nellacqua & beuta ammolla iluentre & caccia iuermini che sappellano lonbrichi & cucurbitini. Ma se le frondi insiemente colle radici si cuochino & tẽghisi laloro aqua in bocca uale al dolore de dẽti & se si cuocono col uío & gargarizi vale molto cõtro agli humori che discẽdono aluuola & ala gola. Et se la radice del moro simectera i acieto & lascisi alsole dodici giorni: & poi cħ e secha si riduca i poluere & põghasi sopra identi forati & putridi diuelleragli. Auicenna dice che la

morta

mora e rea allo ſtomaco po che ſi corrompe iuentro:& q̃do cio adviene incõtanente nuocie. Onde cõuiene che tucte ſpecie dimore ſi mãgiono inãzi al cibo & riceuinſi nello ſtomaco nelquale nõ ſia cor ruptione. Et la mora inſalara & ſecha ſtrignia il ventre & e vtile alla diſſenteria:& la ſua cortecia ha vir tu mondificatiua & ſolutiua:& la ſua ſolutione e molra & intucte la ſpecie delle more ha virtu di puocare lorina:& la correccia del moro e triaca del viſquiamo.

¶Dellumiliaco. Capitulo. 15.

LVmiliaco e vnarbor quaſi ſimigliante al prugino: ma e piu nodoſo: & il ſuo fructo e di grandeza delle comunali prugnie ma e ſimil iforma alle peſche & e molto odorifero & di colore giallo aurino deſidera aere & terra comel prugnio & ama terra ſoluta:& non argilla ne creta. Piantaſi col ſeme del ſuo fructo del meſe di Febraio & di Gennaio:& del meſe Doctobre & di Nouembre: & di Febraio & di Marzo ſi traſpõ ghono:& puoſſi inneſtare inſe medeſimo & nel prugnio & nel peſco & forſe nel mandorlo. Et deſi ſpeſſo cauare darorno & ne tempi de ſecho adacquare il fracidicio & ſchume che fuſſe in eſſo purgare. Et deſi purgare a mõ di prugnio: iſuoi fructi hanno meno humidita che le peſche & le prugnie: ſono piu cõfortatiue delo ſtomaco: & delo cierebro allhora che ſono optimamenre mature. laqualcoſa il loro colore & ſapore:& odor optimamente dimoſtrano.

¶Del neſpolo. Cap. 16.

IL neſpolo e arbore noto & de ſuoi fructi alcuni ſono groſſi & dimeſti chi:& alquãto aſti ouero lazi:& certi ſono ſaluatichi & pi coli & molto lazi & ſoſtenghono aere caldo temperato & freddo & deſidera terra ſabbionoſa graſſa ouero ghiaioſa miſchiata di rena & argilla. Piantaſi del meſe di marzo & di nouẽbre cõ talei:ma il terreno letaminato p modo che ciaſcuno capo d̃lla talea ſia di letame copto. Piantaſi anco col ſeme:ma lungo tempo pena auenire. Inneſtanſi inſe:nel pero:nel melo:nella ſpina alba:& nel cotognio. Et il rãpollo ouero ramo che ſi dee inneſtare ſi dee prendere nel mezo dellarbore impoche delle ſommita diſopra ſon vitioſi ſe nõ fuſſino gia molto freſchi & allegri. Deſi inneſtare impedale che ſia feſſo pho che la magreza della ſterile corteccia non dara nutrimẽto alcuno ſe ſinneſtera nella corteccia. Ma frate Alberto dice che quãdo ſinneſtano ſopra il pedale darbori daltra generatione cõe di pero:dime lo o daltra ſpia che il ſuo fructo al lor creſcie molro in quãtita ma nõ fa nocioli. Ma io ho ſpeſſe volte in

nestato:impo & in melo:& incotognio & in spina alba & nō lho trouato sanza noccioli ne cresciere in quātita. Ama dessere potato & cauatoītorno. Et se illetame & la cenere si mecte ale sue radici si lo fanno abbondeuole. Formasi per modo che puoco sopra terra habbia ī suoi rami:cioe intorno di q̄tro pie di iquali leuati inalto si distendino infuori per modo che sien piu alti che la statua dun bue:& se fussi da vermini molestato si si dee da essi liberare & purgare cō vno stile di ferro & con morchia o con vechia orina dhuomo o deonsi di calcina poluerezare & imbractare ma temperatamēte perche nō faciesse al larbore nocimēto o cō decotione di lupini. Ma credesi ch̄ per questo larbor ne diuēti sterile. Et se le formiche locupassino vcciderannosi cō rubrica distēperata cō cenere & acieto. Et se isuoi fructi cadessino ficcheremo nel mezzo del pedale un pezo di barba tagliata dala sua radice. Le nespole da serbare si colgono che non sieno meze laquali molto nellarbore dureráno o ne gliorciuoli īpeciati:o in ordine appiccate:o copicciuoli meze mature:& p cinq̄ di macerato in acq̄ salsa & poi spesse volte sinfondino o uero tuffino si ch̄ nō gallegino:cogninsi indi chiaro & sereno & nel mezo del di:& sotterrinsi in paglia spattrita lūa dallaltra siche nō si calcassino īsieme. Et se larai colte tropo mature le cōseruerai nel mele. Denespoli si posson fare bone siepi:se si pianteráno spesse:& propaginsi colle verghe o se si mescoleráno tra le spine albe & cotogni p tucta la siepe. Le nespole son fredde & secche nel primo grado & há no ꝑprieta di cōfortare lo stomacho & la collerica egestione o di rimouere il vomito brieta di cōfortare lo stomaco & la colerica egestione o di rimouere il yomito ꝑuocano lorina & tēgono piu auso di medicina che a cibo:impoche nutriscono & cogeneráo nutrimento grosso & sono migliori sessi prēdono inázi al cibo ch̄ dopo. Peroche háno a cōfortare lo stomaco e alla sua neruositade nō sono nociue.

¶ Della mortine. Capitulo. 17.

La mortella e piccolo arbuscello quasi brōcho. Ilquale specialmēte abōda nellito del mare sopralq̄le il mare spande souēte richiede aere caldo o tēperato & in fredo nō si fa secōdo che scriue. Alberto. Desidera terra sabionosa soluta magra & di ꝑprieta di renaio. Piātasi cō piāte dalla madre ouero cieppo diuelte. Idecti fructi ouero bacche son freddi nel primo grado & secchi nel secōdo iq̄li principalmēte sono medicíali & aplsso le sue foglie & fiori. Et quá to isuoi fructi & fiori sono piu freschi tanto sono migliori:il suo fructo colto poi che maturo in grande efficacia p due anni si conserua

& si dee

& si dee al sole sechare:i fiore nõ si posson lõgamẽte seruare ma le foglie piu assai. Hãno virtude p la fredeza di constringer ouero larzitade & di confortare per lo hore chẽ hãno in loro. Onde si dieno idecti fructi a mangiare o il sugo che nescie contro al vomito el fluxo del ventre & superfluita delle femine p la debilita della virtu cõtẽtiua o p humidita. Diasi ancora lo scliroppo del sugo loro mescolatiui zuchero ilquale e optimo cõtro alle ꝑdecte cose & puossi cõseruare un anno sesi cuociera bñ il sugo ma se non hauessi il zucchero agiugniui il mele. Et dela poluer ouer de suo fructi cotti con albume duouo si faccia impiastro intorno alla boccha dello stomacho cõtro al vomito & contro la dissenteria si faccia itorno alle reni el pettignõe el bellicho facciasi a cõfortamento del la decotiõe delle sue foglie nellacqua piouana intorno le parti disotto per fluxo & per la dissenteria & p riscaldamento. Et se alquãti mazuoli facti delle sue sommitadi in acieto acqua piouana si cuocho & sopra la boccha dello stomacho si pongono temperato il vomito:& posti sopra le reni el pettigoone el bellicho vaglono cõtro al fluxo dl vẽtre. Soluono il dolore il quale si fa per soctilita di soluente calore: & lo sciropo facto di fiori vale contro le ꝑdecte cose marauigliosamẽte. ancho la poluere de soi fiori data ne cibi vale ale medesime cose & posti sopra le piaghe & vlcerationi le scalda. ancho la poluere del suo fructo & fiori dato la mactina inanzi a cibi e vtili a colore che hãno la boccha fiatosa el qle puzo auegnia p vitio di stomaco. Anco dice Auicẽna che la mortella cõstringe la solutiõe & sudore & ogni fluxo al mẽbro. Et fregata adosso nel bagno cõforta il corpo & disecha lhũidita chẽ sono sotto la cotẽna. Ancho el suo olio & sugo & la sua decotione cõfortano le radice de capegli & nõ gli lasciono cadere & creschono in lungheza & annerisconglì. Et propriamẽte i suoi semi & le sue foglie secche rimuouono il puzo della ditella & della anguinaia. Ancho miticano le cal de aposteme:& la coctura del suo co giunta con lolio & simigliantemente lompiastro facto del decto fructo & nõ lassa fare vesciche. Ancho lompiastro de suoi fructi bolliti cõ vino e cõueneuole al mollificamẽto delle giũcture: & le sue foglie q̃do sarãno cocte in vino & se ne fara impiastro mitiga la molto soda: anco mitiga lottalmia & la solutione. Et q̃n si cocie collolio sana le loro aposteme ancho cõforta il core & rimuoue il tremore del core anco cõforta lo stõacho & ꝓpriamẽte il suo Rob & i soi semi cõ stringono: il corso delle sup̃fluitade a lo stõacho. Anco e bono a cõ strignere i mestrui il suo sugo e vti

le alla punctura delo scorpione.

¶Del nocie. Capitulo. 18.



IL noce e arbor noto dt/to da noceo nocies i ql lo cħ la sua ombra noce uole e alli altri arbori. q sto arbor nessuno aere recusa ne alcuna gieneratione di terra aduengna che in grasso & soluto terreno diuēti piu fresco & magiore. Piāta si nele stremita di Gēnaio cō le sue noci a modo che si pōgono le mādorle & ne medesimi mesi. Ma ql/le che di nouēbre porai secherai alquāto al sole acioche si sechi il nociuo veneno dellhumore. & qlli le quali douerai porre del mese di gēnaio o di febraio: cō acq̄ semplice un di dināzi macererai & si pōgano atrauerso p modo che il suo lato cioe il corpo del cōcauo si fichi in terra. & quādo le porremo in semenzaio o i altro loco dirizeremo la sua sommita dalla pte dalla quilone. & sotto essa si dee mectere o pietra o testa acioche nō facia vna sola radice ma trouando cōttaria sapra esparga: traspōsti in lochi caldi sechi del mese Doctobre poi cħ a gittate le fogli & e meglio ancora dl mese di nouēbre si traspone: ma nelochi fredi si traspianta del mese di febraio & di marzo: ma ne tēperati nellūo & nelaltro tempo assai acōciamente sitraspongono. Quella di due anni i lochi fredi & qlla de tre in lochi caldi si traspon ghino: & desi la pianta disotto intingnere in bouina. Ma nelochi fredi e melio che nelle fosse si sparga ciene re & ne caldi subiōe acioche pel caldo deletame nō riarda. & la ciene re si crede cħ facia tenera la corte cia: & spessi fructi dilectasi dalte fosse per la sua grandeza & deside ra grādi interualli cioe di quarāta o di cinquāta piedi al meno. Pero che le grōde delle sue foglie nuoce a pximani arbori & a quegli del la sua generatiōe similmēte noce: īnestasi ī se cioe nel pedale del me se di febraio & come dice frate Alberto nel prugno. & si de alcūauol ta datorno cauare acioche nō ui si generi caua per vitio di vichieza: & desi intagliare nel tēpo della pri mauera un lūgo canale dalla sommita del pedale infino al basso: acioche p beneficio di sole o diuento diuētino sode quelle che si corrompeuano: & si formino in modo cħ il loro pedale si lieui da terra octo o dieci piedi: & qui si diuida i rami iquali leuati in prima in suso & poi ī processo di tēpo si piegheranno in giuso & si spargerano per grādi lati. se fara dura la noce o nodosa o strecta per modo che quindi di il nociuolo nō si possa ageuolmēte cauare se si dee la cortecia circuncidere acioche il vitio del mal uagio hūore nescha fori. Altri sono che tagliono le sōmita delle radice scdo cħ dice Palladio. Altri p tugiono le radici & ui mectono un

palo

palo di bosso o una cauigliuolo di cipresso o di ferro leq̄li cose si possison p̄uare:ma pēso che sieno i vtili,& sanza ragiōe alcuna.Colgonsi battēdole cose partiche allora che alcuna grosseza appare intra el guscio & midollo.Ouer quādo dalle cortecie di fori comīciāno a poter si spogliare & si riducono i monte aciochē dopo certi di si possāno dalle dete cortecie ageuolmente partire.Apresso si lascino due o tre o q̄tro di nellalia secondo chel sole sia caldo aciohe si sechio & si possino serbare ma se ī prima chal sole si pōghino adacq̄ si lauino diuē terāno piu belle & piu uendericie: & quando saranno seche sara utile che tutte le forate & verminose si scecelgono & dalaltre sisperio acio che icontanēte si rōpino & secati e midolli si conseruino p fare olio lequali se lūgamēte stessero ne gusci sarebono da uermini māgiate. quelle che sono scielte serbar leq̄li che si conseruino sotterra nella rena o nelle sue foglie secche o inchiudile ī arch facte del suo legnio o mischierale con cipolle laq̄lcosa etiādio toglie la forza loro:& martiale dice che prouo che leuando del noce p mō di potare & di purgalo arete noci uerdi & ī mergendoli in mele doppo lāno essere uetdi & esso mele diuentare in tanto medicīale ch fato ne beueragio curi larterie & lestozule:del suo legnio si fāno optime chasse et molto belle et durabili et tutti altri uaseli dariporui gliarnesi et fannosi ruote forti di carri et tenaci et che molto durāo et ī q̄ste opere auāza tutto altro legnāe che nele nostre cōtrade si troua.dele noci sifa olio cō gli strumēti ordinati acio ilquale molto belo et dilecteuole messo crudo ne cibi & dūa corba dinoce si fa la terza pte dimidolie dequali si fāno libre q̄ndici dolio se midoli sono bōi:et dele noci certe sono uerdi et certe seche.le uerdi sono meno calde che le sech et hāno alq̄to dūiditade p la impfecta maturitade ode poco sono seche et poco nociue allo stōaco leq̄li mangiate cola ruta adoperāo cōtro del ueleno:et le seche secōdo Auicēa sono calde nel terzo grado et seche nel comīciamēto del secōdo et sōne di tte fate īpoch alcūe son uicine al tēpo che furon uerdi et altre che neson lontane et altre in quel mezo le primiere son hūide et hāno poca uentusitade et tanto quāto piu dal decto tempo si dilungono tanto la lor humidita si consuma et in loro signoregiante diuēta illoro sapore quasi uechisimo olio et perdono et lasciono natura di cibo:le noci sono cōtrarie fuorch quando trouono lo stomaco temperato et hauere in se tanta fredeza che possa contrastare al colore dele noci et pero a cotale facto diuentono di bono nutrimēto et di bona digestione.Ma coloro chan

no lo stomaco caldo fanno incendio & si mutono in homori collerici & fumosi & fáno dolere il capo & uertigine dochi. Ma acioche da essi si parta ogni nocimēto & bisogno che si mōdino & che stiano p vna note ī acqua calda acioche p parte della humidita se questío & diuētino quasi come uerdi: & se le noci si mangeráno co fichi inanzi il cibo difendera il corpo cōtro alla cosa uenenosa: ma se faremo di quelle impiastro con cipolle & cō mele & con sale fara prode al morso del cane rabioso Anco lompiastro facto di noci & di ruta di mele sopra li apostemi generati di collera nera le dissoluera marauiliosa mēte. Et quelle che saranno poste cole sue cortecie & si porrão sopra il belico rompono la postema cħ fusse dentro al corpo. Ancora se si dara uno exagio dele sue cortecie con vino mangiare optimamēte souiene alla stāguria & se si dara con aceto repugnera il rigore delle febri: anco dicee Auicēna cħ le foglie & la cortecia del noce strignie il fluxo del sāgue & la sua cortecia risecca e dessecatiua senza morticatione & isuoi midolli uerdi masticati si pongono sopra la postema malāconico vlcerato & fan ui utilitade. ancora con mele & cō ruta fa prode alle mamelle apostemose & quella nocie che e nutrita con mele fa prode allo stomacho freddo. Et cofichi & colla ruta e medicamēto di tutti e uelēi anco dice ascoride cħ lōbra del nocie e molta nociua a coloro cħ socto essa dormono & generatiua di molte infermitade: & il sugo dela sua cortecia & radici beuto cō in quātita duno exagio sonuiene ala malageuoleza dellonrinare: & beuto con aceto ripugna febri che vēgono con fronde & con rigore: ancora tigno e capelli.

Dellulíuo. Capitulo. 191

LVliuo e arbore notto & le sui generatione sono molto lequale per la similtudine della sua virtude non bisogna dinumerare: questo arbore deside ra aere caldo o temperato & viue in aere molto fredo: ma il troppo fredo non po sostenere & deside ra terra allaq̄le sia mischiata ghiaia o creta ressoluta per mischiamēto di sabione o grasso sabiōe o terra di piu dēsa & viuace natura; Et del tucto schifia la creta diche s fanno iuaselli & luliginosa similmente: & il magro sabione & la nuda ghiaia: peroche in esse ben che sapigli non uiua inanzi: & il sito de le terre che glie aconcio si che ne luochi ardenti & caldi sie insetentrionale cole & nefredi ī cole meridionale. Peroche ī questi tali siti sta fresco & allegro & dilecta si desfere mezanamente apendio impe ro che ī esse stādo p la chinata del mōte li distilla hūore ilquale molto richiede & assai sene ritiene ītorno alle

no ale sue radicie p cagione chi co tale luoco non e dirupianto ma di larga chiata & nõ sostiene basso ne strecto luco peroche nel bassa ha tropa acqquositate & nel strecto poca & si piãta nelochi caldi & secchi doctobre & dinouẽbre ma ne tẽperati & poco fredi dl mese di febraio & di marzo. Lequali oimpastini o ĩ fosse si deono porre & piãtõsi cõ radici o cõ piãte diuelte da pedali & dalla pte disocto ĩfrãte & lacere ouero diuelte da rami anco pullula & nasce col nociolo della sanza vscita del suo olio. Ma meglio alligna & cresce dale piãte & darami ĩterra fitti & specialmente quãdo sono grossi. Vogliono adũque esser di grosseza dun bracio o poco mẽo & sopra tucte laltre uerdi & sugose si scelgio leq̃li quãdo si põghono nel pistĩo o nelle fusse ticilo ne priã icapi & ibbraci et ridocte intronco infino ala misura dun cubito & dun palmo ne sauẽ ɔ dela terra cauata si fichino scasatoui inãzi col palo et ui si gittão disopra grãella dorzo secõdo che scriue palladio: & si tagli & rimoua da esso ogni facidicio & secũe chi issa si troua. Et alhora iloro capi si quocano ĩ loro di muschio legato ui cõchentũchi legãe piaciera di legare: ma accioche la piãta meglio uada inãzi et crescha molto e vtile chele pti dela piãta con terra rossa o altra tintura o segnio: segnio ale q̃li stauão uolte et asimile mõ cõe priã stauano si disponghino: & quãto si piantono nele fosse lisi facino large q̃ttro o tre piedi & due affõdo neleq̃li se le priete ñ ui fussino si mescoli ghiaia. & letãe: & se luoco e chiuso põgasi le piante ĩ modo che poco auãzino sopra terra. Ma sesi rimessi aiale si d̃bono porre copedali piu alti da terra. Et se uoi ordinare dei fare vno dilunge dalaltre qndeci piedi o uẽti: & si de tutta lerba di uegliere che dintorno adesse si truoua & quãte uolte ui piouera su si deono concauarli spesso solecitare & solleuata la terra del pedale & rimẽtala bñ uisi põghi da capo aiq̃to piu riuelata che prima: ma se nel cãpo doue facião iuliueto ui semia grano e grasso si deono porre lũo dilunge dalaltro uenticinque se lie magro. Alaqual cosa fara ꝑde se dirizerẽo lordine del cãpo a fauonio. Se nella cõtrada nellaq̃le desideri di piãtare abi sognio duliueti & ñ ha dõde si possa prẽdere & leuare alcuna dele decte piãte lisi dee fare il semenzaio acioche poi che saranno cola sega irami tagliati ĩ misura dũ piede si socterrino & ponghino. Et poi dopo cinq̃ anni si potra quindi la piãta forte & cresciuta traporre. Sono anco molti iquali fanno questo che e piu vtile & piu ageuole cioe le radice deluliue leq̃li nele selue o neluochi deserti sono tagliati in misura dun cubito ĩ semẽzaio o in uliueto disponghono & laiutono

con letame il quale ui mescolão p laqualcosa aduiene che dele radici delũo nascono molte piãte:ine stasi ise & irami ipedale soctile ine stati incõtanẽte sapigliono. qsto inestamẽto sifa optimamẽte nel tẽpo dela uendemia secõdo che scriue Catone & si cultiuano inquesta maniera che le picole piãte che sono nel semenzaio ouero pasticio si cauino: & quãdo sarãno cresciute tre uolte la state o due almẽo si cõuengono cauare & liberarle da tucte lherbe chẽ nasciessino datorno Et sideono neluochi aridi ouer tiepidi del mese doctobre aprire da piedi si che la pioua possa dissopra ale sue radici scolar. Et colũela comanda che tutti irãpolli & figliuoli sidiuegliono: & a Paladio par di douerne semp̃ pochẽ & salde lasciare. Delle quale iuecchiata la madre lamigliore insuo luogo succieda: o si facia che lameglio nutrita arbuciella & che habbia le sue radici dela propria terra affare luliueto si traspõgha sanza chura di fare semzaio & si deono neluchi fredi & magri del mese doctobre letamiare gliuliueti & sidee tucta uolta rastiare daessi & sisi potino si cõe Columella dicie passata leta docto anni. Ma paladio pare che ognãno il sechume & quello che fussi sterile & ifructuoso & che nascono cõ alcuna debilitade sidebono tagliare alquale piu tosto cõsento: anco dice nobilmente paladio che qsto arbore ama mezanamente esser rimosso & sospedo pelumido & sidee spesso stropiciare & screstinar & ingrassare conabbõdãza diletame & dauẽti dolcemẽte sissianti esser menato: formãsi per modo chẽ habia pochi pedali & chẽ poco sile uino in alto aciochẽ perli lati si spãdio quãdo possão. Aduiene anco agli uliui per la vicinata delle altre piante molto nocimẽto pochẽ luliuo a bisogno di molto humido & ipcio q̃lunq̧ cosa allato q̃sto si piãtagli toglie il nutrimento & fallo magra plaq̃lcosa cõuiene chẽ le piãte che gli sono primane si diuelio & nõ lasciaruene alcũa. Anco si uogliono diligẽtemẽte guardare chẽ le besti nõ vadino a esso il rodimẽto deleq̃li molto lo dãnifica & nõ si dee redare lasua cortecia poche allora gemerebe & diuẽterebe sterile & arido: Similmẽte glie nociuo li tropo andamẽto sopra il suo terrẽo ipo che la terra sene calca & soda & poi che le indurata si gli lascia discẽdere sofficiẽte hũore & pero si debbe cauare & letaminare & nõ sidee prĩa questo arbore adaquare di fonti o di riui. imperochẽ cosi facta acq̃ e graue & tosto discorre dalla redice disocto. ma inãzi ama esser dale pioue adacquato laquale acqua e ualorosa & incontanente fumma & uapore ale sua radicie: & se luliua e sterile forerala con triuela galica & cio facto incõtanẽte prenderai dua rami dunaltro che

tro che fia fructifero dalla pte australe diuelti & amēdue stretti ciascuna nel suo pertugio ficcherai o prēderai vna pietra o pali di pino & tagliato via quello chauēcera di fuori si prēda loto īpagliato & coprirai il decto luogo. Et se abonda in foglie sanza fructo & ī verzume ficherai nele sue radici vn palo do liastro cioe duliuo saluaticho & se cotale arbore nō fructificha si si ptugia īsino alla midolla nelqual ptugio a nō castri informis vna talea fortemente si mecta & stringa: & si de alaqueare & nela decta apritura si metta morchia dolio cō acqua mischiato o ui si metta orina vechia poche per q̄sto gliarbori si dispōgono a generare fructo: si come per la cōgiuntione & choito li animali: leq̄li tuttauolta se la malitia durassi si conuerāno innestare. Cogliesi luliua del mese di Nouēbre allhora che cominciera desser ·ia & si coglie o cō le mani o con ·iche suauemēte acioche e ramu ·egli non si dānifichino impoche dānificati q̄lli li annali seguēte si fa molto dāno al fructo dellaq̄le vliua si fara il primo olio: ma q̄n anetirāno tutte e migliore: & q̄lle che fara delluliue serotiene ricōpēsera la sua tardeza in abondāza: & Aristotile dice cħ mai pfectamēte nō si maturono nellarbore etiādio se p molti āni ui stessino. Ma acioche vera & cōpiuta maturita riceuāo si cōuiene che luliue colte dellarbore, p piu giorni si ragunino in vno mōte & cosi p calcamēto & ristrignimēto insieme a piena maturita de si pducerāno. Et Plinio dice cħ quāto piu stāno nellarbore nō periscono & tāto piu lungamēte nellarbore sono lasciate tāto migliori diuentano impoche semp̄ nuoue virtu ripigliādo vantagiano & piu malageuolmente cagiono. Varro scriue che la cella dellolio debbe hauere della pte calda le finestre: ma il vino dalla parte fredde. Ancho scriue cħ luliua che fa olio si debere ragunare in mōticello p ciascū di intauolito accioche qui mezanamēte si maceri & prius q̄sq3 aceruus dimictit in sex ptibus ad vasa olearia ac trapetas & mectesi sotto la macine laquale e daspra & dura pietra: se luliua poi che sara colta dimorrera tropo in mōticelli p riscaldamēto si macerra & si guasta & pero se nō le vorai tostamente adolio cōuerra cħ gitandole in mōticegli le suentolino ancho scriue Cato che lolio si dee ptire dalla morchia quato piu tosto si puote: impoche sono quāto piu stara nella morchia tāto sara pigiore: & dice cħ luliua si dee purgare delle foglie & dogni altra īmundicia innāzi che sene faccia olio: ancho scriue Varrōe che la morchia ha questa potentia & pprieta di che se tropa sene mette nel cāpo dānera la terra & falla sterile molto ma al coltiuamento de campi molto si cōfa

& e cõueneuole & itorno agli albe ri si suol mectere & maximamẽte al luliua & adunq; lherba fa nocimẽ to nel cãpo. Ancho scriue cato chi accioche le tignuole nõ cocchino il vestimẽto si cuoca la morchia a mezo & vngasi di qlla il fondo del larcha & i piedi di fuori & i canti & poi quãdo sara secha mettiui e ve stimenti & nõ ricieuerãno nocimẽ to dele tignuole. Ancho se vgnerai gliarnesi dellegno di che cõditione sieno non infracideranno & quãdo gli forbirai diuẽterãno piu belli: anco se nugnerai ogni ferro ma pría il forbirai bene & poi quã do lo vorrai vsare lo forbirai & sara piu bello & la rugine non li fara molestia: & se vorai metere lolio i un vasello diguazerai colla morchia cruda & guazeralo assai fiche la bea & cõprendela bene & se cio fara il vasello non bera lolio & farallo migliore & fara il vasello poi saldo. Delluliue altre son dimestiche & altre saluatiche. Et delle dimestich & altre sono acerbe & verdi: altre mezanamẽte mature si cõe rosse & vaie: & altre matur & nere: lacerbi & verdi non hanno niente duntusitate o se nhãno e poca: ma solamẽte hãno acquosita & qste sono terrestre & lage fredde & seche onde sono cõfortatiue dello stõaco & cõstrectiue del vẽtre & dure asmaltire & qsimẽte nutriscono il corpo: ma qste vliue certi cõ sale & aciето appechião: certi cõ solo aceto & qste si fanno piu frede & piu soctili p laqual cosa amortano la soctilita & acuita della colera & excitano la virtu appetitiua maxima mente se si prẽdano nel mezo del pasto: leqli obedienti ala virtu digestiua molto cõfortano lo stomacho & stringono il ventre. Et cato scriue che quelle sono optimamẽte aparechiate aduso lequali cõ sale sono stropicciato cinq; giorni & poi scossone il sale stãdo due giorni nel sale rimaner bone & qlle medesime sanza sale metter nel defrito. Et le nere mature sono calde & temperatamẽte humide p laqual cosa il loro cibo e molto nutribile & grosso & che mollifica lo stomacho e tardo asmaltire & agеuole a vscir fori & la tardita dela digestione incontra p la venustitae che fa notare il cibo nella boca dello stomaco: ma lageuoleza dela egestione e per vẽtusita che si ducie nello stomaco: onde prima chessi smaltisca discende nello stomacho & cõuerte sempre in collera rossa. Et le mezanamẽte mature sono molto nociue che le nere & acerbe p la pocheza della loro vẽtusita & lagi tade: lolio chi si fa delluliue altro e fresco nouamẽte cauato di qlle: altro e vechio chi lungamẽte e stato facto il bono olio si conoscie allodore se glie odorifero el sapore se glie doptío sapor la cui lazitade o uer afreza si sente alla ligua sanza alcũa acuitade: ipoche qto piu ha

dellazo

dellazo tanto tiene afrigidita & a sechita & po cōforta lo stomacho: ancora gliantichi lassomigliarono allolio rosato & qllo i molte infermita di diedoro in loco dolio rosato. & lolio fresco facto delle vliue nere & mature e caldo & humido mezanamēte & mollificatiuo delo stōaco & del vētre & che tostamēte si cōuette icolera rossa & quello che sara facto delluliue dilungi di maturitade sara sanza malitia alcuna infino che alchuna cosa titerra dellafro ouer delzo: ma partitane al tutto la lazitade diuenta nociua & che tosto si cōuerte i mali homori ilqle molto piu inuechiera intāto che diuenti di piu aspro & horribile sapore sara scōneneuole amāgiar ma vtile in medicina: il legnio delluliuo messo al seruigio dela vite nel campo basta lungo tempo.

¶ Del pero. Capitulo. 20.



L pero e arbore noto & le sue diuersitade sono infinite & ciaschuna cieta si trouono dallaltre & pero conciosiacosa che bisognere che se ne ponessino q̄si varietadi sanza nnmero basti solamente adirne q̄sto che cierte si maturano del mese di giugno & certe del mese di luglio & certe del mese dagosto & certe di septēbrio & certe doctobre: & certe allhora colte & serbate durāo & si maturano solamēte nella state seguēte cōe sono le pere rugine. Questo arbore sostiene ogni stato daere: impoche nel caldo & nel fredo & nel tpato aere assai cōueneuolmēte allignāo & fructifica: pō si piātare i magro terreno & i grasso: ma nel magro arido & cretoso terreno sarāo minori & piu dolci le pere & essi arbori picoli & q̄si cōsunti p vechieza & maximamēte oue sallugine o amaritudine di terrēo ha le sue radicie: ma nel grasso allegro terreno & dolce haueremo forti arbori & nobili fructi & maximamente se tale terreno sara nelati de monti o ne piani presso al monte neqtali sono piantati iperi. ipoche i cotale loco tralignera questo arbore & nō patira diligienti isse o ne fructi difecto. Ma neluochi da mōti lōtani tropo hūidi & acquidosi saranno gli arbori grandi & fogliuti & illoro fructi grossi & verdi & sanza viuo colore & illoro odore & sapore i alcū modo isipido & nō acuto: potsonsi piātare irami di peri al modo chē delle vliue e decto & ql medesimo modo: ma alcuna volta vēgono tardi & nō pfectamēte e fructificāo. Anche si piāton le pere & e dinecessita che nalchino richegiēdo la sua origine p natura ma questo ne lunghissimo ad aspectare alhuomo & nō nascierebbono dimestiche ma saluatiche: ma meglio e che le piāte de saluatichi. peri con le radicie piantiamo. Accioche quādo sarāno ap̄si sinnestino: ma li spatii itra essi arbori acioche optimamēte alli

gnino doutano esser di vēti piedi. Neli asciuti & sechi lochi del mese doctobre & di nouēbre ne fredi di febraio & di marzo: ma ne tēpati ne lūo & nelaltro tpo acōciamēte si piāta & si traspiāta inestasi cōuenevolmēte nel pero saluatico o nel dimestico & nel melo nelq̄le optimamēte alligna: āco nel prūo albo & nel cotognio ma ī q̄sti nō pote adebito crescimēto puenire; āco ī certi altri arbori inestato sapiglia ma inutilmēte. & ipo lascio di dire il suo inestamēto: ma possi q̄sto arbore inestare sotterra & poco sops sa & ī alto scdo la doctria data nel scdo libro qn̄ ī comūe denesti pienamēte plai: fassi il suo inestamēto socto la corteccia & nel pedale fes so: āco si fa nella ptica del salcie & del lōtāo ptugiata & pforata: āco si fa p mō dimpiastro & p q̄llo che si chiama abuciuolo: ma la doctrina di q̄sti modi nel scdo libro suffiċiētemēte posi: & ama molto desse re abōdeuolmēte letaminato. & si forma p mō che habia un solo pedale ilq̄le īsino a octo & dieci piedi al piu si lieui dalla terra & qui si pcuri la diuisiōe de rāi. Et auegno no a peri molti nocimēti eq̄li colle loro cure sono notate nel pricipio di q̄sto libro qn̄ plai dellarbore in comūe: colgōsi sanza piculo se ide boli rāi si legono forte cō cōueneuoli funi & q̄sto si fae qn̄ sono troppo alti ma ipiu bassi colle scale si scarichino de fructi: q̄sto arbore ha molto debole erami & disposti afare cadere coloro cħ colgono isuoi fructi & maximamēte qn̄ comincia adeclinare ad vltima vechieza. Le pere si colgono secōdo la diuersita de loro maturamēti: poche q̄lle dellastate si colgono allhora cħ di mostrono ppprio odore & colore la loro maturitade: leq̄li se dua o tre di ināzi si colgono cioe qn̄ apaiono glindicii della pria maturitade si serberāno piu di che q̄lli cħ sarāno colti nellultima maturitade. ma q̄lle che si maturono nella fine dellautūno cħ si deono pel verno serbare si colgano del mese doctobre ī tpo seco nel mācamēto d̄la luna nela sua vltia eta. Serbāsi se dili gentemēte sarano scielte salde & q̄ si dure & alquāto verdi & socterrate nela paglia o nelle biade pur cħ siēo ī loco obscuro & seco. Altri co loro piciuolo īcōtanēte colte lāno ne vaselli īpeciati poste & rīchiuse le loro bocche cō gesso o cō pec.: lāno sottertate allo scopto & cō sabiōe copte: altri hāno serbate lepere ī mele atuffate ī mō che luna nō tochi laltra: āco le pes diuise & purgate dalle granella si secano alsole & si lasciono stare nellacq̄ freda & poi p due giorni si macierino nella pura acqua & poi somerse in vino dolcie si saluono o in sapa o im passo & si serbano per vsarle fassi il vino delle pere in q̄sta maniera cħ samachino & pestino le pere & in ardissimo saco si mectono & si sopressino

pressino cõ pesi uel prelo & questo cotale dura lastate ma nel primo caldo ĩ acietiscie: lacieto dele pere si fa in q̃sto modo cioe che le pere saluatiche o aspre daspra generati ne si serbano p tre di ĩ mõte matu re & poi si mectano ĩ vno vaseleto & visi mescoli acq̃ di fõte o pioua na & copto il vasello si lasci p .xxx. giorni & quanto sene cauera ad uso dacieto cotanta acqua uisi giunga p ristoramẽto di quello cħ sene cauato il licore dele peṝ si fa ĩ questo mõ: predasi le pere mezissime & si pigliano con sale & di poi che la loro carne sara risoluta sirichiudino uel ĩ capilis o in uasello di terra ĩpeciato: & poi che sara stata tre mesi sospesa rimara il licore di dilecteuole sapore & di colore biãcheto. Dellegnio del po si fanno bele tauole leq̃li optiam̃te sipianão del leq̃li opere molte acõciamẽte si fã no dele pere altre sono dimestici ealtre saluatiche le saluatiche son piu frede & piu dure & piu laze cħ e dimesticħ. ancho dele pere cierte sono acerbe laze & cierte matu re dolci lacierbe: laze q̃si tucte son dela natura dele saluatiche & con fortano lo stomaco & cõstrĩgono il uẽtre & sono piu frede & secche cõueneuole ad vso di medicĩa ma nõ a uso di nutrimento & impero che si de fare che simezio & lascio la spreza cioe che si lessino o si api chio sopra fumo di calda acqua o larostição coperte di pasta o si cõdiscan con mele. Et Platerio dice che le pere o crude o cote chessiano cõstringono il vẽtre & se sarãno cote ĩ aqua piouana & poste sopra la bocha delo stomacho constringono il uomito colerico & poste sopra il petigione cõstringono il fluxo del uẽtre: le pere dolci mature sono di tẽperata cõplexione peroche sono frede mẽo che tute laltre per laqualcosa riscaldono & acrescono la digestione & uagliono ĩ coloro icui stomaci son di freda & secha cõplexione hanno ãcora le pere questa ꝓprieta che se sa ranno cotte co sungi ne rimouerãno ogni nocimẽto & specialmente se sono saluatiche per la loro azi tade & afreza. Et la cienere del pe ro saluaticho beuuta uale molto ĩ coloro iquali saranno p mangiar fũghi grauati. Et le foglie de peri & irami sono solamẽte stitiche: ma la lazita dele pere e mistitia cõ acquidosa dolceza: Auicẽna dice cħ le pere saluatiche seche anno proprieta di saldar le ferite.

¶ Del prugno. cap. 21.



L prugno e arbor noto & le sue diuersita sono ĩ cio che alcũo e dimesticho & alcuno saluatico & dele dĩestiche alcũi fãno prune biãche & altre nere altre sono rosse & desidera principalmente aere tiepido el fredo assai aconci amẽte po sostẽere: allegrasi ĩ loco humido & grasso & simigliãtemẽte e

aiutaro nelochi ghiaiosi & petro si & recusa illetame poche p q̄sto fa e fructi uermiosi & cħ cagiono pongonsile prungiuole cō nocioli suoi nelautumno del mese di nouembre in terreno letamiato & lauorato & si deō metere socto due palmi o meno: & si pōgono ancora isuoi nocioli del mese di febraio ma alora sideono p tre giorni macierare con liscıua aciocħ tosto sieno constrette agermina: alla qual cosa fara prode se sarāno nel semēzaio nudriti. acioche poi passati e dua anni si traspōghino: pongosi di que medesimi mesi & piāte le q̄li p̄nderē delera dice & ciepo ouero rami della madre & si pōgono cō letame giunto ale radici questo arbore richiede molte ꝓfūde fosse pcio che nō molto fica le radice sue nel ꝓfondo: ne richiede ancomolto grandi spacii perocħ poco simpediscono isieme: inestasi i se nel pesco & nel mandorlo: ma nō traligna & diuenta minore & inse riceue il mādorlo & optiamēte el pesco & lumiliaco & secondo alcuni il melo. Et il suo innestamēto si fa nela stremita di marzo o digennaio innāzi che la sua gēma comici alagrimare. Ma io ancora spessamente del mese di genaio o trouato che conueneuolmente allignia no. Aiutansi con adaquarlo spesso & cauarlo & sideono e rampoli de la radicie stiepere tractōe iuettoni quali si serbuno p piante: & forma si i modo che habia solamēte un pedale non molto da terra leuato & sel prugno fussi ifermo side metere ale sue radicie morchia ugualmēte tēperata o cienere di forno & maximamente di sermenti & se ifructi chascano pirti terebrate uel deloliastro ficcherai nele sue radici: & se da uermi o formiche sara molestato sisidee medicare nel mō cħ si disse nel tractato dli arbori in comune: le prugnie si sechāo al sole diuise in tre o i quatro pti intorno anocioli. Altri che sono i acqua di mare o in acqua boliente le prugne colte di fresco somergono & tracte quīdi le fāno a sole o i forno secar̄. De prugni si fāno op tīe siepi & utili pocħ p loro spesso pullulare le fāno forti & abōdātemēte fructifficāo & qn̄ due o tre o q̄tro āni passati si tagliāo lasciatie certi radi apechiano molti pali da uignia & a foco sō assai coueneuo li: ma acioche diuerse generation di prugnie sabbia sufficiēte copia p far siepe niūa cosa sara piu utile cħ nel tēpo dela maturitade dele prugnie mandiano e fanciugli ala piaza oue si uendono & dale vili psone si māgiano cħ ricolgio tutti nocioli di qualūq̄ generationi trouerano li q̄li asciuti & secchi si serbino p piātare ne sopradecti tēpi deq̄li da quatro isino i sei isiememēte nel semēzaio si possono porre accioche qn̄ sarano presso ale faxine & alolchi delle siepi si traspongino

gio. Le prugne poco nudriscono & le biāche sono dure asmaltire & nociue alo stōaco ma vn poco solutiue: & po qñ son grosse si sideono se ñ crude māgiar & qlle chi pfectamēte sono nelarbor maturate & le prugne neř certe son diestich & certe saluatiche: ācho dle diesti che altre sō nere pfectamēte mature & dolcie: altre crude & acierbe & sono dure & uerdi & laze ouer afre & certe rosse & mezane ītra q̄ste due le nere pfectamēte mature & dolci sono mēo frede & piu humide īpoche la loro fredeza e nel cominciamēto del prīo grado & lhūidita nela fine. Ma Plateario dice che son frede & hūide nel scdo grado: & auicēna dice chi sono frede nel cominciamēto del secōdo & humide nela fine del terzo & di loro natura fāno lo stomaco hūido & amolāo il uentre & la colera rossa disoluāo. ma se tropo fussero nuocono alo stōaco. & le crud du te uerdi & afre sono pessime ī medicia & ī cibo īperoche la sua dureza e alo stamaco molto nociua & nō nudriscie & affatica. ma le rosse son piu frede & meno humide & ī po uagliono ala diraria & ala dissinteria. & cierti sono che poi che son matuř le colgono & fendono per mezo & le secono al sole poi le bagnono con acieto & ripongōle in alcūo uasello. & queste prugne maximamēte quelle che nō sono sec he hāno uirtu di refredare & di mitigare lenteriora. Onde uagliono nellacute febri & infermitadi acute & alo ristringnimento del uētre per humore colerico & se son uerdi si deono māgiare & se son seche si cuocono in acqua & le prugne si māgiono & lacqua si bea: & auicēna dice che la sua gemma e sutilitiua incisiua & salda le ferite & e bona per le scripture scdo che dice Isidero & quādo delle foglie dle prugne si lauera la boca fa schifare.

Del pesco. cap. 22.



L pesco e arboř noto assai piccolo & assai tosto cresscie & poco tēpo dura & ī ciascuno luoco alligna: ma se sono ī aeř caldo & terreno arenoso & humido sō miglio ri per fructi & per foglie & per durare: ma nelochi fredi & maxiamēte uētosi periscono se nō dalcuno riparo o chiusura difesi: & sideono e sua nocioli del mese di nouēbre ma in tucti glialtri lochi del mese di genaio in lochi pastinati ponere dua piedi o vno lūg partito dal altro: & quando saranno quiui le piante cresciute sitraspongono, & non piu che due palmi o tre secondo Paladio si sotterino adentro, & quando le piante sono tenere si si deono spessamēte dalherbe purgare & le piante di dua anni si possono aconciamēte trasporre in picola fossa: ne sideono porre tropo di lungi luna dalaltra acioche esse

do insieme schifino il caldo del so le innestassi il pesco i se nel mádor lo et nel prugno del mese daprile et di magio in lochi caldi. ma í italia sinnesta vsciente il magio et il giugno sipuote il pesco ingémare per altro uacabol si dice ípiastrare molte gémme amodo che decto e. ma io o trouato il suo innestaméto facto lo pruno optimamenre cére apreso. et sidee aprire loro la terra a lebarbe nel tempo nellautumno et si deono delelor foglie letáinaŕ anco sideono potare p mō che so lamére le putride corrocte uerghe si rimouino. Impoche alcuna cosa tagliassimo uerde seccherebero se cōdo che dice Palladio. Ma apresso dinoi lasperientia contradicie. Ancho se rami uerdi iluogo sconueneuoli nati si rimuouino diuéta larbore piu bello & migliore: ma p la uentura nela sua regione era no iluoghi troppo sechi et asciuti. Si come Palladio medesimo dicie laqualcosa neluoghi troppo caldi et sechi peroche nelle nostre contrade temperare non hanno bisognio. Cōtro ale rugiade side agiugneŕ letáe et fecia di uío mischiata con acqua et uarra meglio seui si mectera lacqua coctoui détro faue secōdo che scriue Palladio. Et se fussi impedito da uermi si préda la ciencre e et si mischi choll morchia & vi si ponga & moráno. o ui si metta orina dibue mistiata colla terza parte dacieto & se isoi fructi cadessino uisidee scoprir la sua radicie & uisidee mectere si conio o uer cauiglia dilentisco o che pertugiata in mezo visi meta vn palo di salcio & se fara ifructi vizi o corrocti si uorra lacortecia del pedale in torno albasso ricideŕ. & quádo ne sara vn poco dhumoŕ scolato side la tagliatura con argilla o cō loto impegliato coprire. Contro auitii del pesco si dicie che fa prode la spartea sospesa a irami. Le pesche si cōseruano se cauatone enocioli si sechetanno al sole. ancho se cauatone enocioli cō mele si conseruino ouero si condischino & diuéteranno di buono sapore. ancho si dicie che si conseruão se illuo bellico siriépiera tuto di pecie calda iulentro gocciolata & inchiuso uasello si riponga le pesche sono frede & humide nel secōdo gradó & generano flemma & deonsi mágiare adigiuno & apresso side bere ui no pro uechio odorifero. le pesche sidiuidono in due maniere impoche cierte son grosse & molli ouero morbide & questo sono piu acquidose cioe frede & humide. cierte sono picole sode & dure & queste sono piu terestre cioe piu frede & alqto seche: & maxíaméte se nō saráno pfectamte nelarbore maturate o che del tutto siáo acierba & crude: il sugho delle sue foglie má da fuori euermi cucurbitini & quello medesimo adopera se di quello medesimo si fara impiastro albelli

co.

co. secōdo Auicenna il sugo della sue foglie messo nellarbore vcide iuermini. le pesche mature son bo ne allo stomaco & il loro e virtu di dare appetito & nō si deon mágia re dopo altro cibo poche si corrō pono ma deonsi inanzi mágiare. & le seche son di tarda digestiōe & di nō buono nutrimento & le ma ture amorbidano il ventre & le nō mature lostringono.

¶Della palma. Capi. 23.

LA palma e arbore che pro duce idateri & desidera aer caldo o temperato & pche nel climate caldo innanzi il verno matura il suo fructo. Ma nel fredo ilquale el quinto o il sesto clima nō matura se nō dopo la state al prin cipio della primauera o della state del sequente anno & intorno alse primo clima pullula ma non alli gna per lo troppo freddo ilquale nō puo sostener. Ma piu vera cosa e a dire chē nel sesto climate viua & nel quinto ancora malagieuolmé te. Terra soluta & sabionosa richie de. onde e máifesto che luoco do ue le palme p se medesimo nasco no non e quasi adalcun fructo vti le piantasi colle piáte del mese Da prile o di Maggio tutta volta ímo do che quádo la pianta si pone in torno adessa o disocto si fonda & mete grassa terra: anco si pone del mese docctobre col seme ouero co noccioli de datteri non vechi ma nouelli & grassi nel cui semenzaio sara da mischiare cenere di terra: tutta volta e da notare che la pal ma che crescie dū nocciolo appe na alligna di molti ísieme posti. & q̃sto aduiene impcioche la piáte rella che nascie duno e táto debo la che nō puo far pedale. ma mol te piante insiememēte leuate & p istretteza luna allato allaltra conti nuate fanno & cōpiono il pedale dellarbore. Ancora cōciosiacosa che innoccioli & il seme dellaltre piante habbino virtu pullulatiua alcuni disopra alcuni di basso alcu ne dintorno alcuno dimezo il noc ciolo della palma ilquale e il noc ciolo del dattero lha quasi dal suo dosso & quiui e un pertugio stre cto alquanto lungo. per lo quale il suo giermuglio escie fuori. per la qualcosa il suo optimo piantare e che questi noccioli si mettano í un sacheto di páno lino nel sabbione & quanto si puo fare il ptugio del luno saggiunga & acosti al pertu gio dellaltro. Et allhora la multitu dine di molte congiunte faranno arbore piu perfecto. imperoche la palma duna virtu & potentia non viene a perfectione si per lo sesso o uero natura che í esso distincto chē negli altri arbori & si per la debili ta dellegno: ancora il maschio pal mitio giamai nō fa fructo alcuno. ma se il maschio piátato allato alla femina finclina e essa p modo che si tocchino insieme irami del ma

schio & della femina & il biformēto de rami della femmina constrigne i rami del maschio & allhora le palme ricte si ptono luna dellaltra & la femina in quel tempo con ciepe nō alcuna substantia vscita del maschio ma la sua virtude:& simigliantemente q̄sto dimostrono lo pere de villani peroche se le piāte sono dilunge luna dellaltra cioe il maschio dalla femmina tirano e rami demaschi & il pōgano sopra d̄l le femine & quella nelle sue forche li cōstrigne & concepe diloro. Ma q̄do la femina sta charica del fructo per lo vento ilq̄l mena lo spirito ouero vapore dhūore del maschio sopra lo fructo della femina si maturono i fructi. ma nō e da imaginare che di q̄sto īpregnamēto & maturamento la pianta femina abisogno quādo la piāta di piu seme saprēde & nascie imperoche allhora ha ī se piu piāte masculine in virtude & substantia. Et sidee la pianta dunāno o di due trasporre del mese di giugno & nel comīciamēto di luglio acioche p anacquamēto vinca e cōtinui ardori dellāstate aiutansi le palme con lacqua alquāto salate. & se larbore e infermo si cōuiene cauare ītorno & mecteruì fecia di vīo vechio & tagliare il superchio cappellamēto dele sue barbe o mettere un cōio di salcie nelle sue radicie. Questo arbor malageuolmēte crescie & lūghissimo tēpo dura & anzi il centesimo anno fructificha secondo che scriue Plinio. & e dasaper chel fructo de datteri nō p li picciuoli pēdenti da rami suoi anzi hanno certe sedine nellequali sanzalcuno mezo stāno ne rami & mirabil cosa di q̄sto fructo vedemo īcioche inusiliqua ouer guscio produci isuoi fructi & ramiciegli ne quali e sua fructi sono. I quali gusci non saprono dalla parte disopra come diuiene nella tunica ouero guscio della rosa o del giglio & daltri molti fiori: ma saprono disocto dalla parte d̄l ramo & caggiono poi che ne sarāno vsciti e datteri e irami sopra q̄lli sono: in quello modo nel quale sapre il guscio del papauero & del porro & nella sommita disopra aq̄sto arbore vno recieptaculo nelq̄le e la molle substātia laquale molto saproxima alla substātia de datteri; laquale quando si taglia secha la palma. i dateri sono caldi & humidi nel secōdo grado & generā sangue grosso & son malageuoli asmaltire tucta volta son piu digiestibili & che piu prouocouo lorina: ma a coloro che gli costumano di mangiare ingenerano costrignimento & dureza & grosseza & enfiamento di fegato & di milza & son nociui alle giengie & adenti & fanno dolor nella boccha dello stomacho.

¶ Del pino. Capitulo. 24.


L pino e arbor noto ilq̃le si crede che sia utile a tucte le cose chi socto essi crescon: desidera luoco magro & spessamẽte marino & tra mõti & tra sassi si troua piu grãde & ne luochi ventosi & hũidi diuentano li arbori magiori: ma a q̃sta gieneratiõe darbori deputerai quelle pianure ouero monti iquali nõ possono ad altri arbori esser utili. Arerai adunq; que luochi diligẽtemẽte & purgherai & ui spargerai i semi al modo che semini il grano & con lieue sarchiello il coprirai & nõ si dee piu dun palmo nascõdere: & poi che nati sarãno nõ si deono trasporre peroche non ageuolmente sapigliano & apena crescono & non si deono per alcun tempo tagliare poche sene secchano. Et nel luocho del ramo ouero della radice tagliata altra pianta non nascie: Seminasi adũq; co suoi noccioli cauati dalla pina sãza scaldarla a foco si & macierino in acqua p tre di nelle calde & secche regioni del mese doctobre & di nouẽbre: ma nele fredde & hũide di febraio & di marzo: altri sono che dicono chel fructo del pino si dimesticha p trasporsi & traspongolo ĩ questa maniera cioe chi prima socterrano molti semi in vaselli di legno ripieni di letami & di terra & quegli poi che sarãno cresciuti lasciato quello che sia piu saldo si lieuão via tutti gli altri. Et poi ch e sara a conueneuole crescimento p uẽtura traspongono la pianta di tre anni con tutto il vasello: ilquale vasello poi rompono nella fossa: & tocto danno largheza alla piãta di distẽdersi: tuctauolta mistiãdo colla terra stercho di caualla. & si de obseruare che la sua radicie laq̃le e vna sola & dirita si possa infino alla sua sõmitade in terra & sanza lesione alcuna trasporre & si dee difendere solamẽte delle bestie mẽtre che tenera & debole che nõ la rodino & scapiccino & potar le nouelle piãte del pino le ꝓmuoue in tãto che radopia loro la cresciẽtia: ancho si dicie che socto la loro cortecia nascono agieuolmente i uermini che rodono il legno & guastono: onde se si spogliera spessamente dele sue corteccie durera piu lũgo tempo: & le sue pine possono in esso arbore infino al mese di nouẽbre dimorare: & si deono le piu mature pine scierre inanzi che pinochi si manifestino: iquali se nõ si purgano nõ possono lungamẽte durare. Tutta uolta sono alcuni iq̃li in vasi di terra nuoui & ripieni di terra affermano che co suoi gusci si cõseruão. La pina scdo isac e calda & hũida nel scdo grado & scdo. Auicẽna e calda & hũida nel terzo grado & ha virtu lẽitiua hũentatiua & alq̃ro apritiua & e optimo cibo a color chi hãno difecto nelli spirituali membri & che hãno apostemã di freddo hũore & alli asmatici cioe a co-

loro che hanno secca tossa & alli etici & consumpti & acrescie il sangue & prouoca lorina:& sipuo per se medesimo dare o con sciroppo o con lactouaro o ne cibi. Et la cortecia difuori vale cōtra ala tossa allhora che la pina si lieua dellarbore se si cuocie in aqua & poi si ponga sopral carbōe acietoso per modo che lonfermo riceua il fumo.

¶Del pepe. Capitulo. 25.



L pepe e arbor piccolo & nascie & optimamente fructificha socto il segno del cācro & nel primo clima oue il segno molto caldo & feruēte & maximamēte in mōte caucaso secōdo chē dice isidero. Diciesi ancora che serpēti guardono le sue selue. Ma gli habitanti di qlle contrade nel tempo dela maturita sua incēdono le selue & iserpenti fugono & per qllo le granella del pepe cherāno naturalmēte biāche diuentano nere & vize:ma Diascoride dicie che isaracini poi che lāno colto lo mettono nel forno acioche la virtu gierminatiua li si tolga & nō si possa i altre parti seminare ī luochi tēperati nascie ancora ma nō ui fructificha. Et impo piātarlo appresso di noi e di nessuna vtilita de il pepe e caldo & secho nel terzo grado & ha virtu dissolutiua & consumptiua & la sua poluere posta alli anari puoca stramutation & mondifica il cierebro dalla superfluita flegmatica:il vīo delle sua decotione & de fichi secchi mūdificha emembri spirituali dalhumore appicāte & mirabilmēte vale cōtro allasma che da cagiō frede pciede. Ancho la sua poluere cō fichi data vale a quel medesimo & data ne cibi cōforta la digestione & non e mica vtile a sanguinei ne acollerici luso del pepe:imperoche dissolue & alcuna volta induce lepra anco la sua poluere posta ī sulla sua carne si la rode:& auicēna dicie che messa nel palaro cō mele vale allaquisnātia & mōdifica il polmone: & beuta cō lacieto & vnta & fregata vale alle posteme dela milza & puoca lorina & manda fuori la creatura & dopo il coito corrompe la creatura colla sua forteza.

¶Della quercia. Cap. 26.

LA querciail rouo il cierro son arbori grādi iquali son quasi duna medesima natura & hanno molta similitudine nela sodeza & dureza deloro legni & nella forma dele loro foglie & fructi imperoche tutti producon giāde & tucti fanno profunde & molte grādi radici ma sono differenti nela forma degli arbori:impoche la quercia fa corto pedale & irami grādi da tucte le parti spertti:il rouero fa il pedale diricto & alto cō meno rami. Ma il cerro fa il pedale lungissimo & molto ricto & pochi rami: qsti arbori richiegono terra salda & dura o mezana o mōtuosa

appro ximana

approximana a monti. Ma la terra risoluta & aqdosa & specialmente sabionosa schifano. Seminansi colle sue giāde nel semēzaio o ne cāpi: o nelle ripe de fossati posti del mese di genaio o di febraio o del mese di nouēbre. Colgōsi le giāde nel tēpo che cagiono mature del larbore & serbansi seche al sole pel cibo de porci po che molto si cōfanno aloro. Tucti i predecti arbori durāno lungamēte i lauorii facti socterra: & il rouero a optio sopra terra. ma gli altri due nō sono micha tāto buoni: le giāde sen freddе nel primo grado & seche nel secondo. Et nō susano ī humano cibo īpero sono alla digestiōe cōtrarie & indurāo il uentre & īpero uagliono ala dissenteria alucieragioni dele budella: & al fluxo del sangue: ma tucta uolta puocano lorina & nutriscono il corpo q̄si come certe granella: & tardi discēdono dello stomaco: ma la sua supficie e molto laza: & simigliāte le galle d̄ decti arbori: onde uale al fluxo del sangue dele femine. Anco la loro cocitura e cōueneuole ale piaghe dele budella & ancora ardendole & la loro poluere p̄ndēdo & posta nella natura dele femine disecchа lhūore putrido & quindi scolāo & Auicēna dice che le foglie loro sono di forte lazeza. Et la gianda fa utile ale posteme calde. anco le foglie dele giāde fāno ristrignere & saldare le piange quādo si pestāo & poluerezāo: & le lor galle si fregano cō acieto sopra la īpedigine & rimuouōla & la lorp poluere si spargie sopra lacqua & bési contro ale piaghe deglitestini & ātico fluxo: Et similmēte quando si mecte nelle medicine e cōueneuol a questa operatione.

¶ Del sorbo. cap. 27.



L sorbo e arbore noto il cui fructo e di due facte cioe piccolo & ritondo & questo producie la femina. Et grande vn poco lūgo & acuto il quale nascie del maschio. Amano luochi humidi & p̄ximani a fredi: & dilectasi o nelle montagnie o luochi proximani a monti dilectasi piu che nele ualli rimossi da essi dilectasi & desidera terra grassissima del mese di gēnaio & di febraio & di marzo & si seminão le sorbe acōciamēte neluoghi freddi ma ne caldi doctobre & di nouēbrē ital mō ch̄ le mature sorbe ī semenzaio si dispongono. E chi le uorra pore cole piāte ne potra far a sua uoluntade: pur che ne caldi lochi del mese di nouēbre & ne tēperati digennaio & di febraio. Et ne freddi inclinante il marzo si dispongono. Et desi la sua piāta trasporre quādella e forte & desidera le fosse alte & gli spatii ampli: accioche dimenata da uenti diuengha grāde pero ch̄ accio molto fāno pro: del mese daprile ouero d̄l mese di marzo sinestano socto la

cortecia & nel pedale. & secondo che io penso anco ne meli acócia mẽte si puo inestar. Relegrasi per adacquamẽto ne tempi sechi & p cõtinuo cauamẽto. Et desi forma re ĩ modo che un solo pedale pos sega leuato da terra di.x.o.xii.pie di & se fusse molestato da uermi rossi & pilosi che nascono in essa & soglion rodere le sue midole sene deono scdo che dice paladio alcu ne cauare sanza ĩguria o lesiõe dar bore o ardeli iui apresso perlaqual cosa si crede che gli altri fugino o periscono. Le sorbe si serbão ĩ que sto modo cioe cħ le piu dure si col gono & si ripongino: & poi cħ co mincierão adamezar si deono me ctere ĩ orciuoli di terra & empierli & di sopra si deono coprir digiesso & mectonsi ĩ vna fossa due piedi a dẽtro iluoco seccho facta & soctol sole: & colla bocca disocto & diso pra si dee la terra forte calcar. An co si sechono ꝑtendole ĩ tre parti & qñ si uorranno vsare si macerio cõ acqua bollẽte & ritornano con piaceuole sapore. Altri sono cħ co suoi picciuoli le colgono uerdi & appiconle ĩ lochi obscuri & asciu ti. Delle sorbe mature sifa il vio si come dele pere. Il legno del sorbo e sodo & non corregioso ma agie uolmẽte frangibile per laqualcosa optimamẽte si pialla pulisce. On de molto e cõueneuole alauori de uasi & de liscrigni: & dellasse & ta uole le quali richiegono la facia di sopra pulita & piana & il suo le gnio e grosso. La sorba e fredda & secca & constrectiua del vẽtre etiã dio se fia perfectamente matura.

Del giugiolo. cap. 28.



Il giugiolo e uno arbo re picolo molto scabro so: le cui foglie son mol te & insieme serrate qua si a modo duno ramuciello: & che ĩsieme nel tempo del uerno dalar bore cagiono il cui fructo e simi gliãte ale orbache o alle bocie del le rose o al fructo degli vliui & ha solamente vno nocciolo: il suo le gnio e dentro molto rosso bello & sodo: & pero senefa instrumẽti da sonare & spetialmẽte chithare: desi dera aere temperato & nõ teme il freddo: in terra grassa & solura sal legra. Seminansi cosuoi noccioli ĩ semenzaio del mese dinouẽbre o di febraio seminati & diligentemẽ te nutritiziquali quãdo sarãno cre sciuti si traspõgono di due ouero di tre anni. Ponsi ancora cole piã te che stião sopra le radici dela ma dreio di quelle che sarãno nate dl fructo che cade adresso la madre: & secondo chio penso si posiino ĩ nestare nel pruno albo & forse nel prugnio del mese di febraio & di marzo nellegnio fesso. Et formasi per modo cabia un solo pedale le uato da terra intorno da sei piedi. Colgonsi le giugiole nel tẽpo del la uedemmia quãdo dimostrano

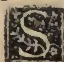
rossezza

rosseza o ualeza lequali assai sono dilecteuoli amāgiare: ma poco durano.

Del gienepro cap. 19.

IL gienepro e vno arbucciello picolo nato asai il quele desidera aere caldo o temperato & terra arenosa & soluta: & quasi steril: & maximamēte nascie & fructifica nellito del mare o ne monti quasi sterile nequali e la terra soluta cō lima sapella. Ma ne luochi aquosi & nelle ualli non ua inanzi pero che per tropa hūidita si corrōpe: & cō piccolo & seco nutrimēto si substēta: Di q̄sto arbicìello sō due māiere cioe il maschio ilq̄le si lieua in alto & molto poco fructifica. Et la fēmia laq̄l poco leuata da terra spāde isuoi rami p̄sso adessa ilq̄le arbore p marauiliosō mō tucto q̄si il tēpo dellāno fructifica & matura il fructo: Anco ne vnaltra maniera di piu begli assai & migliori il cui fructo e rosso & grosso come piccole ciregie. Questo arbucìello e saluatico & ne decti luogi per se medesimo tucta uolta se alcuno desidera di piātarlo la piāta cosuoi noccioli. Oltraspōga le piccole piāte leuate dala madre ī que lochi challui piacera & le sue radicie non profondi molto socto la terra: ilquale non si allegra desser cauato se in loco nō fusse gia troppo ardēte & riarso. Et sidee del mese di febraio o di marza seminare. & nō ha bisognio di potarsi ne di formarla in modo darbore se alcuno nō uolessi gia il maschio per dileto ī alto mādare. Cogliessi il suo fructo allora che dimostra per successione cō la nereza ouero rossezza la sua maturitade: ilquale legno e rosso & bello & alquanto uaio & odorifero & e buono p schidoni ilquale il suo sapore nella carne iui entro arrostita lascia: anco sene fāno cuchai assai belli. Il suo fructo e caldo & secho & molto vale cōtro alla freda tossa mangiato & cocto nel uino & dissi bee nel decto uio el fructo si māgia: & isuo rami col fructo & colle foglie cotti ī acqua cō uino & messi in uaselli corrocti di muffa cō vino o cō acqua bolente & turato il pertugio dissopra & rimenati ītorno iuento guazati mirabilmente purgano iuaselli & dano loro odore & sapor laudabile & bono.

Degli arbori nō fructiferi & dogni loro vtilita. cap. 30.



SVfficientemente di sopra tractato degli arbori fructiferi & del cultiuamēto loro vtilita ma hora si dira brieuemēte di tutti li arbori & sterpi che non fructificano iquali si trouono nelle parti nostre & della loro utilitate.

Dellabeto: cap. 31.

I Abete la piella allarese quasi sono vna medesima cosa liq̄li nō si cultiuāo & nelapi & ne luo

chi uentosi molto crescono & tut⸗ti marauigliosamēte si leuano ī alto & dogni tēpo hāno uerdi le fo⸗glie de quali si fanno arbori & an⸗tene di naui grandi anche nō puo te essere sufficiēte nessuno altro ar bore. Optimi sono in tuti ilauori asciuti deli edeficii: Impo chi son le gieri & forti & durabili & lasse fa⸗cti di qgli molto ī ciascune pte or⸗nāo le magioni. fassen e ancora ua selli di uio grādi cosi come piccoli ma iesse ageuolm̄ i ascietiscie il ui⸗no. Ma larese specialm̄te e buono dafarne le sechie neleq̄li si recha lacq̄ ipoch labete & la piela giene talmēte p lacq̄ diuentano uitiosi.

¶ Dellontano. cap. 32.

Lamedano cioe lōtano e vnalbero chi nō si cul tiua m a i lochi paludo si & acbuosi specialmē te si dileta & e legno vtile p mecte re ī edeficii. Ma e necessario & uti⸗le se si uorrā plare ī fōdamēti dalco no hūido luoco. Ipoche fitto uer⸗de socterra incontanēte barba & ī grossato per piu pali proximamen te posti & ridocti ī un corpo fa for tissimo & lungamēte durabile fon damēto. Anco sene fanno conue neuolmente taglieri & bōssi iquali radisse uolte fendon.

¶ Dellaciero. cap. 33.

Laciero e arbor assai grā de ilquale si troua neli alpi optio p fare napi & scodelle & taglieri & uiuole da sonnare & tutti dilicati lauorii: ipo chi il suo legno e biāco & sodo & molto pulito diuēta. Ma le sue scodele ageuolmēte si fendo no plo caldo se nō sarāno gia fatte del suo legno in q̄tro parti fesso o dinodosa o di neruosa radicie.

¶ Dellauornio cap. 34.

Lauornio e arbore pico lo ilquale simigliātemē te nasie ī alpi. lacui cor tecia damezo data ī el bo o in beueragio optimamēte el lorga il uentre.

¶ Dellagnocasto. cap. 35.



Agnocasto e uno sterpo ouero brōco cioe picco lo arbucielo ilquale do⸗gni tēpo si truoua uerde & piu luochi acquosi & negli asciu ti meno & il suo legno e duro & le sue foglie sono come quelle dellu liuo: ma piu morbide & lene. Et e caldo & secho nel terzo grado se condo alcuni: ma secondo Auicē na e caldo nel primo & secho nel secondo: le foglie & fiori si confan no aduso di medicina & piu ifiori chi le foglie: & isuoi fiori si chiama no lagno casto ilq̄li si colgono nel la primauera & solamēte pettuto lanno si conseruano. & quando so no uerdi sono di magior efficacia chi sechi & chiamasi agnocasto pe ro che reprimendo la luxuria ren⸗de casto colui chi sopra il porta ca me lagnello. & factōe lecto toglie

constrigne

constrigne & rimuoue el corrõpimento della verga secõdo che dice Auicẽna: facciasi ancho fomento alluogo della generatiõe delacqua della sua decotione & beasi il sugo & cõrro la lagõmorea si cuoca un poco di castoreo nel sugo & diasi a bere. Anco le foglie & isuoi fiori si cuocano ĩ acieto & vi si giũga castorio & si faccia impiastro sopra lauatura. Et e dasape che cierte cose sono che spengono la luxuria spezãdo la sperma si come il seme della lactugha il psillo icidriuoli emelloni icocomeri le zucche la cieto le porciellane la scaruola saluaticha il sumaco la cãphora & simigliante cose. & cierte cose la spẽgono debilitãdo glispiriti si come la tuta la maiorano lagno casta il comino lanepitela. & laneto. Pero che q̃ste cose sono calde & apritiue & distruggono la vẽtusita. Ancho il fomẽto facto della decoctione delacqua dellagnio casto disecche le superfluita della matrice & strigne la sua bocca. Itẽ vale la decoction dellagno casto dellappio & della saluia in acq̃ salsa conrro la litargia se di quella si freghera fortemente le pre di driero del capo. Er Auicenna dicie che se sene fara suffumigio alle femine quãdo haranno grãde desiderio di giaciere cõhumo generãno & le sue foglie scacciono glianimali venenosi.

Del bosso. Capitulo. 36.

Il bosso e arbore piccolo illegno delq̃le e durissimo. ilquale arbore e sempre di belle frõdi verdi vestiro dellequali le giouani fanno ghirlãde. & puogi non solamente piãtare se le piante piccole radicate & diuelte dal pedale dela madre si põgano: ma etiamdio se suoi rami rimosse le foglie si ficchino in terra & larsura di q̃sto legno poche freda & secha corta ĩ acqua di pozo costrigne il cadimẽto de capelli secõdo cħ dice diascoride. Tigne etiãdio e capelli se della sua decoctiõe si lauano del suo legno si fa optimi pettini & cuchiai & maniche di coltellini & scachi o tauolelle di ciera & ogni picola opa cħ richieda bellissimo legno dãraglia re poche riceue & ritiene aconciamente ogni & qualunq̃ forma.

Del brillo. Capitulo. 37.

Il brillo e vno picolo arbuciello ilquale nascie nela harena de fiumi & fa molte belle verghe che si colgono del mese Dapprile q̃n il sugo si moue in q̃lle & si sbuciano & se fanno corbe & gabie da vcielli & da secare cacio & canestri ne quali il pane & fructe si portono: ancho delle sue radice si fanno bellissimi carnieri & sene legano i manichi dele falcie & falcinelli ouer pennati iquali son necessarii a tagliare legni & potare le vigne.

Dellarcipresso. Cap. 38.


L cipresso e arbor gran de & bello & sempre di verdi frōdi vestito & im pcio volētieri ne chiostri de monaci & frati si mãgia & il suo legno e molto odorifero & bel lo delq̄le si fãno bellissime & odo rifere tauole leq̄li glihomini pōgo no volētieri ne fondi deli strumēti da sonare cōe nelliuto nela citara & nellialtri & tute opere delicate: q̄sto arbore si come dice auicēna e caldo nel prīo grado & secho nel secōdo & alcuni dicono che fredo & le sue foglie & galle son stitiche & le foglie rimuoueno la morphea & saldano le ferite & la sua nocie o uero galla fa il simigliante & cōfor tano inerui & fortificano & mollificano ouero stringono il mollificamēto & la decoctione della sua nocie mitiga il dolore de denti.

¶ Della canna. Cap. 39.

LA canna e nota laqual desi dera terra mezanamēte hu mida & grassa: & icanneti si fanno in questo modo cioe che la uorata vgualmente la terra & pastinata ouero vangata del mese di Febraio & facto picolissime fosse un pie luna dilūgi dalaltra liuouo li delle canne per ciascuna fossa si socterrino & sella prouincia e calda & secha e bisognio che si dipu tino accāneti humide vale & abōdeuoli dacqua. Et se la regione e humida si deono in luochi mezani ordinare: ma che sieno al sugho delle vile sugeti: Zaponsi come le vigne & colle marri si tagliano al pari della terra del mese doctobre & di nouembre. Ma se alcuni antichi huouoli vi sono del mese di Febraio si sarchino & cauino atorno ricidendo quelle cose che sono da purgar nella radice cioe il fracido cio & mal nato: & q̄lli che nō hanno occhi da gierminare le canne si fanno ipali & le ptiche delle vigne & stoie delleq̄li fanno e poueri parieti delle lor case. & secondo che dice Auicenna sono di forte infredamenro & le foglie della cāna le radice & la cortecia fanno pde ai loppoli & mādano via lechiaze & macule. & la sua radice colla cipol la saluaticha caua le cose che nella carne si fichano. Et la larugine laq̄ le il suo fiore q̄do come nelo orecchio fa venire sorditade pero qui ui entro finuischia & non escie.

¶ Della ginestra. Cap. 40.

LA ginestra e vna arbuscielā si picola & debile che molto saprossima a natura dherba laqual ne monti & ne magrissimi luochi nascie & producie fiori di color giallo belissimi iquali ado perano le giouane per girlāde: di cui ramucegli quando iuinchi mā chano si possono ettalci delle vigne legare: ancho delle ginestre si puo fare stopa laquale in locho di canape o di lino si po vsare.

¶ Del fagio. Capitulo. 41.

Il fagio

L fagio e arbore grāde ilquale nascie nelle alpi delq̄le si fanno optime lācie & asse di selle & di libri āco e vtile nelli edificii posto ī loco asciuto: ma nellhūido si corrompe: & isidero dice che le giāda ouero fructo del faggio e molto dolcie & nutribile & la sua midolla piacie molto ai sorci & īgrassa eghiri & e cōueneuole a tordi & ali colōbi & li nutriscie & fa la loro carne tenera a cuociere: la substantia del suo legno e acciepteuole in molti lauorii: ma non molto dura perho che volētieri da vermi si rode: ancho e molto necessaria allarte del vetro ināzi che sia da vermi māgiata: peroche della sua cienere si fa il vetro con la giuntione di certi altre cose per la virtu del fuoco.

¶Del frassino. Cap. 42.

L frassino e arbore assai grāde ilquale ingrassi & hūidi boschi si diletta. & il suo legno assai e bono p foco: & optimo p li cerchi de le bori & de tini & p le ruote decarri: āco e cōueneuole neli edificii secho & nō verde pure che nō tochi la terra poche allhora si corrōperebbe p lhūido: ancora la sua selua ragliata di terzo ī terzo o di q̄rto in quarto ānoꝑducie optīe ptiche p le vignie. Et plinio dice che le foglie del frassino son vtile contro il velēo ipoché cauatōe il sugo & datone abere sōmo adiutorio cōtro ai serpente dona: & e tanta la virtu sua cōtro a serpēti ch la matina nē a vespo nō ardiscono alla sua ombra aprossimare: & se si ponessi ital foco & le foglie dl frassino il serpēte piu tosto nel foco che nelle foglie si gitterebe: āco la sua correcia & le sue foglie cōstringono il vētre il vomito anchora facto p difecto della virtu cōtentiua se con acqua piouana & acieto si cuocono & si pōgano sopra lo stomacho: & e arbore caldo seco nel secōdo grado secondo che Plateario dice.

¶Del frasignuolo. Cap. 43.

L frassangolo e arbore similiāte al frassino nel legno & nelle fronde: il quale neluochi dimestichi & culti si dilera. q̄sto arbore ꝑducie un fructo ouer granella picciole lequali sono nere quādo sono mature & molto dolci: ma non hāno sopra de loro nocioli niēte quasi di polpa. Anchora secati molti mesi si possono conseruare.

¶Del nasso. Capitulo. 44.

L nasso e arbore picolo ilquale nascie neli mōti & nelle alpi & e optimo per balestri & archi di legno.

¶Del fusano. Capitulo. 45.

A fusagine e arbore picolo ilquale nascie nelle siepi del cui legno si fanno optime fusa & archeti diuiuuole.

¶ Delloppio. Capitulo. 46.

LOppio e arbore assai grande ilquale ha il segno bello & biancho quasi simigliante e allaciero dequali si fanno optimi gioghi da buoi & taglieri & scodelle & tauole per fare dilicati lauorii.

¶ Del popio. Capitulo 47.

L popio e arbore son q̃si simigliante arbori in grãdeza & informa delle foglie ma il popio cresscie piu ĩ alto ma lalbero stẽde piu irami p li lati. Et il suo legno e piu biãcho & piu bello per fare tauole & sono assai cõueneuole alli edificii quãdo si põgono in loco asciuto. Aduegna che in essi nõ durino lunghissimamẽte & dilectãsi in luochi humidi & arenosi & specialmẽte il popio: & non posson in luochi sassosi o cretosi o argilosi durar̃ piantansi cõ rami dunanno o di due o di piu fitti in terra & agieuolmẽte sapigliano. Anco se prouato cħ lalbero se tagliato & dunque sono ipezuoli & rotture della tagliatura saltati e nata di quelli q̃si vna spessa selua. Pote etiamdio questa cosa incõtrare p pullulatione delle radici lequali ĩtorno larbore tagliato q̃si tutta la terra occupano nella sua sommitade: p laq̃l cosa ancora si troua che li p̃decti arbori fan dãno alle vigne & a campi del grano. Il piopo ha q̃sta ꝓprieta e cħ se si pota nel tẽpo della state agieulmente si secha & diuenta infermo debile scabrose & aspro.

¶ De rosai. Capitulo. 48.

i Rosai sono noti arbuscegli de q̃li certi sono biãchi & certi rossi quãto ai loro fructi & ancora certi dimestichi & certi saluatichi: ibiãchi cosi e saluatichi come e dimestichi fãno forti siepi. pochi hãno molte & forti spine & tucte ĩ tãto ritorte che coloro che vogliono peresse entrare p forza ritengono: ma irossi rosai debile verghe & spine ꝓducono: piãtansi cõ picole piante & cõ verghe diuise ĩ picole ꝑticelle & poste nel semẽzaio & si piãtano co semi & isuoi semi sono q̃lli che nelle bocie rosse sono ricolti la cui maturitade aconcia apiãtare si conoscie quãdo dopo la vẽdemia hãno colore rosso & alquanto sono meze & se ve ne fussi alcuno che fussi vechio sene cauino datorno & tutto il secume si ricida. Ancho q̃lli che sono radi si possono riparare p ꝓpaginamẽto di verge. La rosa e fredda nel prĩo grado & nel scdo seca & seca & verde si cõsa ad uso di medicĩa: secãsi alq̃to al sole & possonsi serbare per tre anni. Et q̃do si truoua la recieprione delle rose si deono porre seche nelle medicine poche piu agieuolm̃te si pestano. Delle rose verdi si fa il mele rosato & il zuchero rosato: & illatouare dl sugo dlle rose sciropo rosato olio rosato & acq̃ rosata il mele rosato

le rosato si fa i questo medo.i prima si debe il mele schiumare apresso colare:poi uisi metano le foglie dele rose gittati epiciuoli & certi bianchi che sono dala parte di soto & minutamente tagliate si pongano & si facia alcũa decotione & il segno dela sua decotione e lodore & il colore rosso:& si metta in libre sette di mele vna libra di rose puossi per cinque ãni serbare & ha uirtu confortatiua per lodore & di mũdificare per lo mele.& si dae a conciamente aflematici a colerici & malicõici nel uerno & nela state Et adebilitati sida con la mulsa facta dellalsa & del mele rosato:& si da a mũdificare li stomachi di fredi humori con mele rosato cõ lacqua dela decoctione del seme del finochio giuntoui tre granela disale.& secondo Nicolao si fa in questo mõ che nele dieci libre del purissimo & bianco mele schiumato si ponga libre vna di sugo di rose fresch̃i nel paiuolo poste al foco & quando hara cominciato abolire uisi giunghino quatro libre di rose uerdi col coltelo ragliate & ãbola infino a tanto che torni ala consũptione del sugo & mentre che bolira sempre simesti & messo i vn uaselo di terra quãto piu uisiterra tãto sara migliore.ilquale preso con lacqua freda cõforta & costrigne lo stomaco:preso con la calda mũdifica & si dee dare la matina & dopo il merigio.Et i quel medesimo modo si fa il mele uiolato & vale tiepide febricitãtibus dato cõ lacqua tiepida.Il zuchero rosato si fa in questa maniera:prendasi le foglie dele rose uerdi peste col zuch̃ro & tritinsi bene & ripongansi in uaselo di uetro per trenta di al sole & si muouano cõtinuamente acciocheb ene si mescolino.& si metta i quatro libre di zuchero vna di rose:& si pote per tre anni conseruare & ha uirtu di constrignere & di confortare & uale contro la disinteria & la diaria facta per cagione di debilita di uirtu cõtẽtiua.ancho vale contre al uomito collerico:cõtro il tramortimẽto & cõtro la cardica cioe passiõe del core q̃do aduiene piscaldamẽto deli mẽbri sidia cõ acqua rosata illattouario del sugo dele rose si fa i questa mãiera.Recipe di zuchero & di sugo di rose anna libre quatro & quĩti quatro & de sandali delle tre generatione anna drame sei:spodio dramme tre:didiagiuolo drãme doci cãphora.i.& temperata amodo di latouario collo sciroppo facto del zuchro & col sugo dele rose.Et sene dee quantuna castagna nellacqua calda nel matutio & uale cõtro la gotta calda & purga la collera rossa:& quelli che si leuano di febre terzana continuamẽte sãza molestia purga & lereliqe d̃ mali humori che quiui saranno rimasi potentemẽte mena fori lo sciropo rosato si fa i quella maniera:sono

alcuni che cuocono le rose nellacqua & in tale acqua colata agiungono zuchero & fanno lo sciropo Ma altri fanno meglio cioe che pōghono le rose in uno altro uasello stretto da bocca & metonui sopra lacqua bollēte & vela lasciano stare infino a tanto chē lacqua diuēta rossa & fanno e sciroppo Altri pestano le rose uerdi & tragone il sugo & in cotal sugo fanno lo sciropo & questo e optimo. Et nota chē lo sciropo facto dele rose fresche nel comīciamēto alquanto allarga poi costrigne: ma facto delle secchē nel principio & nela fine costrignie. Et sidee dare contro al fluxo del ventre & contro al vomito colerico con aqua piouana ouero rosata & a coloro chāno febre idiopolmeno mamento si dia colla acqua freda a bere: & simigliātemēte cōtro altramortimento & fassi in questa maniera secondo Nicolao. Prēde le rose fresche & metile per se ī un uasello & nela caldaia meti lacqua infino atanto la bolla & bollente la meti sopra le predecte rose & poi copri il decto ualello aciochē il fumo nō esca. & poi che lacqua iui entro sara raffredata gittatone fori le rose. Et q̄lla medesima acq̄ bolēte gitterai sopra altre cose fresche motando le rose infino a tāto che q̄lla acqua diuēte rossa & di q̄sta acqua p̄ndi libre quattro & metiui libre quatro di zuchero & quā do hara cominciato abollire di battetai lalbume dacuno uouo cō acqua freda assai infino a tāto che facia schuma & quella schiuma meterai nelo sciropo bolēte spargendo. & q̄n quella schūa cominciera adācrire soauemēte nela caui fori colla caza. Et ancora vene rimeti vnaltro infino a tāto chē diuēti chiaro lo sciropo & q̄n cōmiciera qua si afar filo tocandolo col dito o chē sacosti alla caza chinādola sara coto & q̄sto sciropo uale al riscaldamēto & asciūgamēto dele febri & ristringnie la sete & conforta & ristrigne. Et nel predecto mō si fa lo sciropo uiolato & lo sciropo del uenufar ilquale uale cōtro a grādissimi caldi ī acutissime īfermitadi lo lio rosato si fa in questo modo. Sono alcūi che cuocono le rose nelo lio comune & colanlo. altri pestāo le rose uerdi ī olio & le metono al sole & lasciono stare per cinquāta di q̄sto e buono secōdo Nicolao si fa in questo mō: pongāsi in due libre dolio comūe vna di rose uerdi alquanto schiaciate ponat in olla posita plena super ignē in caldario pleno acqua suspenso & tā diu buliat donec acqua tertia pars īde minuatur. Ilquale poi messo in pāno lino bianco si priema fuori col le strettoio. a q̄sto medesimo modo si fa il violato il sābuchio il mirtino: & uagliono questi olii cōtro ale febri acute & accutissime se sene fara vntiōe sopra il fegaro & sopra ipolsi & sopra le tempie & sopra

pra le piante dele mani & de piedi peroche amortano larsura & il cal do:lacqua rosata si fa in molti mo di:imperoche alcuni hāno la pa- della dl piōbo laquale pōgono so pra vno testo ribocato ilquale dal luna parte e facto lusciuolo ōde si metta elfuoco : & intral testo & la padela & la cienere alta intorno di dua dita acioche lacqua non pren da sapore di fumo & intorno al te sto e una piccola fornaciella facta di pietre & di loto : & cio facto la- padela sempie di rose & il capello del piombo uisi pone di sopra im modo che inuerso la parte onde e scie lacqua rosata alquanto penda & ilfuocho si fa continuamente so cto la padella & tanto uisi lascino dentro le rose che tutta lhumidita sia in esse consumpta & allora si le vano uia & altre di fresco si metto no in luoco di quelle & lacqua si ri ceue in alcuno uasello di uetro so cto il beco dela campana ordina- to & cio fato poi si mete al sole nel le guastade alquāti di a quocier & poi si ripone. Altri sono che volen do sottilmente schifare ogni odor & sapore di fumo nellacqua rosata pōgono la padela pdecta el capel lo in vno paiuolo pieno dacq̄ & or dinato nela fornaciela per mō che daluna pte si possa metere lacqua laquale possa suciedere in luogho diquela che si consuma dal foco & q̄sta e optia. Et altri sono chi cō un filo le foglie delle rose sospēdo no in vn uasello diuetro & cosi so- spese per modo che dalūna parte aluaso non sacostino lepōgone al sole & chiudio per modo disopra chel uapore dele rose nō ne possa uscire & q̄sta e la migliore che pos sa essere:ma fassene molto poca & con troppa fatiche. Lacqua rosata ha virtu dicostrignere & di confor tare:& sidee dare cōtro al fluxo dl uētre & cōtro aluōito colerico. lac qua rosata simplicimente o cō acq̄ di decoctione dimestico & digero sani & specialmēte contro al fluxo che prociede p debilita diuirtu cō tentiua o p acuita dimedicina quā do acoloro che tramortiscāo & chi hāno male diquore. Sopra la loro facia ancora si getta & si mete acō ciamente ne colirii cha gliochi si fanno & nelli unguenti che si fan- no nela facia peroche rimuouono il pāno & sottiglia labuccia. & le ro se seche poste ali anari confortano il cierebro & riparono gli spiriti. Contro al fluxo del uentre per col lera sidia lacqua piouana uelaqua le siano cocte le rose:aquel medesi mo uale lompiastro dele rose & dl lalbume deluouo & delo acieto fa cto & posto sopra il petignōe & so pra lereni. Contro aluomito si cuo cono cō lacieto & cola spugna ma rina iui entro intinta si ponga so- pra la boccha delo stomaco. Con tro al tramortimento si dia lacqua dela decoctione dele rose & sidia anchora laloro decoctione iuouo

dafuciare. Ancho contro i rossori degliochi se vin sente puntura uagliono le rose cocte in acqua & impiastrare. Anna si chiama il fior dl le rose ilquale si troua detro ilquale uale contro al fluxo del vetre & cotro al uomito. Item la sua poluere posta sopra lauuola consuma la sua humiditade: & nota chel sugo dele rose verdi sipuore i uasselo di uetro vno anno serbare. E Auicena dicie la rosa rectifica il fiato del sudor quado nel bagno si mete & limpiastro dele rose cocte & poste & non premure poste sopra alchal do apostema solue & rompe.

Del ramerino. cap. 49.



L ramerino e vn picolo arbucielo & odorifero il quale ha sempre le folie uerdi & quasi somilia el gienepro o la scopa & dilettasi specialmete ne luoghi marini & impercio sapela ramerino: Piantasi cole piante dela madre leuate dale sue radicie: ancho i rami in terra fiti in que mesi nequali lalrre piante sipongono. Il ramerino e caldo & secho ma il suo excesso non si ditermina in grado le sue foglie & fiori si con fanno auso dimedicina & il suo fiore si chiamato. Onde ilatrouare facto di quelo: diantos e chiamato. Onde quando si troua la receptione di questi fiori uisidebono porre le sue foglie: isoi fiori alquanto seccati al sole si conseruano per tucto lanno & similmete le foglie per lo loro odore hano virtu di confortare & per la caldeza hanno uirtu di confortare & dissoluere: & hano virtu di mondificare & nectare & diconsumare per la uirtu della loro secheza & hanno uirtu diaforetica per la loro caldeza: Contro al tramortimento & contro la cardiaca sidia il diantos cioe illattonario suo con uino. Ancho si facia decotione desoi fiori i uino & cotale vino sidia al predecto malato: cotro alla infermita delo stomaco & cofortare la digestione sidia il diatos o si dia il vino dela decotione de fiori & del mastico: contro al dolor dele budela & delo stomacho per cagione di ueutulita sidia il uio dl la sua decoctione & del comino: & contro lefermita del cerebro sidia la sua decotione in uino: & lonfermo ricieua il fuforno col capo coperto cotro ala humidita delluuola si gargareza lacieto o il vino del la sua decotione: contro alla stranguria & dissuria si facia ipiastro di fiori o almeno dele foglie cocte in vio. A mudificare lamatricie & ad aiutare la coceptione si dee fomentare la natura dela femina delacqua della sua decotiōe. Ancora ui siponghono le donne e fiori delo ramerino cocti in olio.

Del rouo. capi. 50.

i L rouo e noto assai & cofassi molto alle siepi peroche fa qile forte ispesso & pugnetu: ma per se

solo nõ e molto vtile se nõ vi si me scola con esso piãte di certi altri arbori & altri pruni daiquali sia sostenuto:lequali sien si forti che non si pieghino & nõ riceua lesiõe dal rouo. Piãtansi colle sue piãte lequali agieuolmẽte si trouono doue icapi del rouo tocano la terra impero che quiui incõtanente mettono le radici. Ancho si piãtono co soi semi colti maturi & poi sechi & serbati fino al principio della primauera & allhora seminati isuoi fructi sono le more leq̃li le femine & li fanciulli mangiano & anco per porci sono optimi:il rouo e caldo & secho scdo che alcũi dicono. Ma cõstantino dice che le sue cimme sono stitiche & che vagliono contro alle cotture & cõtro alle calde apostheme:onde pare cẽ sia fredo & secho:contro a il rossor degliochi si pestano e suoi turiõi cõtuorlo duouo & giuntoui un poco di gruogo & si pongano sopra gliochi cõtro a ciascuna coctura si prenda ciera nuoua & mõda sistruga & vi si agiũga olio rosato:& poi e fiori de suoi turioni in magiore q̃tita che laltre cose:contro a caldi apostemi vi si põghino suso le foglie delle sue sõmita di peste con lacq̃ rosata cõtro la dissinteria si faci cristeo del sugo de suoi turiõi cõ acqua dorzo mischiato:o si facia ĩpiastro de soi turioni pesti cũ albũe duouo cõ aciẽto mischiato & si põga sopra il pettignone & alle reni & se sia p vitio nelle parti disopra si dia mangiare a lonfermo lenti alquanto arrostite ouero arse in tucto nel suo sugo.

¶ Del salcio. Capitulo. 51.



IL salcio e arbore noto il q̃le si dileta i luochi arenosi ouero soluti & non fica molto ꝓfundamẽte le sue barbe. piãtasi sãza radicie optimamẽte se forata prĩa la terra cõ palo o cõ foraterra la piãta di dua anni aguzata nella pte disocto tagliata solamẽte dalle due pti fortemẽte nel ꝑtugio si calchi & il suo ꝑtugio quasi ĩsino al pari della terra sempia di sabiõe o di terra soluta. Sella terra doue si piãta sara creto sa poi ui si põga sopra la terra. Ma se la terra doue si piãta e soluta:basta se di q̃lla medesima sempia il ꝑtugio allaquale sara grã pro se ui si pone la terra datorno. Piãtãsi del mese doctobre o di Nouẽbre & di febraio & meglio del mese di marzo. Alloro che essendo ancora sopral salcio hara riceuuto il verde sugo:& poi cẽ sarãno piãtati del mese daprile & di maggio sene dee leuare cioche nascie nel pedale fuori che la parte disopra & nel terzo o nel quarto anno si tagliono tucti vgualmente sei piedi sopra terra: ma solamente sopra terra si formera el suo pedale ꝓducierebe le pertiche maggiori & durerebe piu tẽpo: peroche questo arbore ne rami e tanto piu abondeuole quan

to e piu proximano alla terra & e acōcio piu a tagliare. ma se fussi in luocho agli animali disposto teme piu la loro rosura. iquali douerāno luno dallaltro essere lontani acioche se fussino troppo spessi p troppa ombra vccidono qlle cose che ne campi si seminano & le sue pertiche si tagliono di terzo in terzo anno. Cioe le sotile allato al salcie. & le grosse tre o quatro dita rimosse da esso si ricidano ritōde & si tagli cioche fussi morto o seccho nel salcio. Et non si faccia in esse le cauate lōtane ma apoco apoco si spgon vgualmente per li lati tutti & inquesto modo farāno le pertiche maggiore & dureranno piu tēpo. Et nota che se in quello anno che non si tagliono si taglieranno iuimini piccioli & inutili quelli che ri marrano crescieranno piu:& questo e il modo di cultiuare:e salci iqli si piātano p fare le pertiche. Ma quegli che per legname & guernimento di case si piātano. Si deono colla loro sommitade tagliati cierti ramucegli in terra ficare & leuati via iramucegli iqli passati due anni intorno le piāte si trouono si pcuri quāto puote illoro crescimento. Dellegnio del salcio sodo si fāno le traui & li arnesi delle cose assai buone & de grossi si fanno assai carini & cōche & scodelle & taglieri & vasselli da vino:& di qgli che sono per loro vecchiezza cauati si fanno copigli sechie mine & stai: Delle pertiche sifanno le vignie & ancho cō esse & co uimini si fanno siepi & chiusure di corte & di porci & molte altre vtili cose. Si cōe sono pareti iterriati & graticci & simigliāti cose. Questo arbore si confa aduso di medicina scdo la corteccia & scdo le foglie & scdo ifiori in cioche a virtu cōstrectiua & cōsolatiua. Cōtro la dissinteria vale il sugo delle foglie dato abere. Cōtro lulcierationi delle budella facta p dissinteria si dia la poluer della sua corteccia arsa in alcuno beueraggio. Ancora la poluere scdo Diascoride data aber cō acieto impiastrato cura e porri & le veruche. Anco le foglie degli salci bagnate bene si deono pore dintorno a colui ilquale sisente grauato di febre perche rafredono laere.

¶ Della sauina Capitulo. 52.

LA sauina e arbore assai piccolo laquale ha semp le foglie verdi & quasi simigliante al cipresso. Questo arbore assai aconciamente viue in ogni loco & volētieri p li huomini ne giardini e piātato & p li religiosi ne chiostri peroche posti intorno adesso spande irami conueneuolmente datorno: piātase corami amodo che del bosso diciemo ficti in terra. Questo arbore e caldo & secho nel terzo luocho le foglie delquale solamente sono medicinali: possonsi p dua anni serbare. Il vino della sua

decoctione

decoctione vale contro al dolore delo stomaco & delle budella. Ancho se si cōciera in vino vale cōtra la stranguria & dissuria. Et ípiastrato contro la doglia del fiāco pero che diaforeticha & diureticha. Et la fomētatione chī si fae dellacqua della sua decoctione in vino vale contro le predecte cose. Et ancho prouoca imenstrui & ancora fori il fanciullo morto & posta collolio & posta disocto quello medesimo adopera meglio. Vale cōtro la tenasmen per cagion freda se si cuocie in acieto & in vino & lo ífermo riceua il fumo.

Del sambuco. Cap. 53.

IL sambuco e arbor noto ilq̄le nascie nelle siepi & ageuolmēte sapiglia piātato co rami fitto nella terra del cui legno mezanamēte grosso si fanno gliarchi & del piu grosso nō nodoso si fanno optimi strali: anco sene fanno cānella da tini: la sua virtude e calda & seca nel scdo grado & la sua cortecia e medicinale principalmēte & secōdariamēte le foglie & ifiori. Et ha virtu diureticha attratiua & purgatiua cōtro la cctidiana facto prima il purgamēto si dia innanzi lhora dela ciessione il vino d̄la cortecia del sambuco dimezo: Itē il sugo del sambuco solo cō mele vccide ilōbrichi. A ꝓuocare imestrui il sugo dele sue cortecie pesarigēt: o delle sue foglie si facia ípiastro. Et il fomento facto della decoctione delle sue cortecie in acqua salsa fa dissenfiare lenfiation de piedi & il dolore delle parti difori.

Del secho moro. Cap. 54.

IL secho moro e un picolo arbor̄ simigliāte quasi al sanguinio quāto al la forma de legno ilq̄le producie bellissime verge & la sua bucia e bellissima & si acosta si forte al suo legno chī sene fanno assai belle maniche di coltelli & nascie ne boschi presso alalpi & fa isoi fructi come picole auellane iquali seminati nascono.

Del sanguinio. Cap. 55.

IL sanguinio simigliātemente e arbore picolo ilq̄le nascie molto nelle siepi & quelle fa spesse & folte molto ma non ha spine & producie bellissime & sode verge delequali si fāno breuiciegli da pigliare gliucegli colla cocouegia & vimine necessarie atessere le tele.

Del pruno albo. Cap. 56.

IL prūo albo e arbore assai picolo ilquale e opti ꝑ le siepi poche molto acute le spine & nō pullula nelle radice per li cādi & in se ricieue optimamente ꝑ innestamēto il nespolo el pero & il melo agieuolmente in essi sapigliono ma nō

possono adebito crescimento per uenire per la disaguaglianza della loro grandeza. Il suo legno e biancho & sodo & po e bõ daffare bossoli & chuchiai. & si piãta delle picole piãte lequali si trouono ne pedali delle madri nate poco sotterra lequali ꝑdussoro socto la corteccia della terra alcũe picole radice. Ouero di quelle piãte lequal si trouono in grande quantita nelle reni nate neluochi delle valle alleq̃li ifiumicelli haurãno isemi menati. Possi ancora de decti semi dopo la vẽdemia colti fare semẽzaio nelochi arenosi & soluti & q̃ndi doppo duãni alle siepi acõciamẽte traspolli: q̃sto arbore e fredo & secho nel primo grado & la sua decotione e vtile alle giunture & alla podagra & e vtile a mollificare lo stomaco.

¶Della spĩa giudaica Cap. 57.

LA spina giudaica e migliore di tutte le spine per siepi peroche in ciaschuna foglia ha dua spine vna diritta grande & acutissima & vna altra piccola & ritorta laqual colla sua pullulatione fa la siepe folta & spessa & de semi dopo la vendemia colti iquali sono si come picole auellane in vna tonicha ouero guscio ritõdo a modo dun danaio fortemente adecti gusci acostante si po fare semenzaio del mese di nouembre acioche sabia copia dele sue piante.

¶Della spĩa ceruina. Cap. 58.

[L]A Pina ceruina non si cõfa molto alle siepi pero che non e bene spinosa ma dessa si fanno optimi pali per le vigne iquali durono lungo tempo socterra.

¶Della scopa. Capitulo. 59.

[L]A scopa e arbucieglio molto picolo q̃si simigliãte al ginepro la cui radice e ritõda & si dura che q̃lla si fanno optimi nappi quãdo si troua bene soda.

¶De tamarisco. Capitulo. 60.

[I]L tamarisco decto tamerigie e arbor secchо & caldo nel secondo grado il vino della sua decotione vale alla opilatione della milza & dissolue la stranguria & a q̃llo medesimo vale a bere spesso con vasello del suo legno. & le sue corteccie sono di magiore efficacia che le foglie.

¶Dello olmo. Capitulo. 61.

[L]Olmo e arbore noto il quale po sostenef ogni aere: & acioche sapigli & cresca optimamẽte desidera terra grassa & nõ schifa. Terra cretosa non soluta: piantonsi cõ picole piante lequali si trouono cõ molte radici & ageuolmẽte saprẽde: q̃sto arbore e optimo per le vite chẽ sordinão adarbusco acioche salghin soppresse: del suo legno si fãno le traui & altro legname pelle case aduegna che nõ duri nesse lũ

gamente: Anco sene fanno mazi dasédere legne: & astrignes iuasel li del vino peroche tenacie & nõ si fende agieuolmente il suo legno: anco sene fanno forche & forconi & assai conueneuolmente tucte le cose che richiegono tenacitade & fermeza & che piu tosto si piegio che si specino o si fendino & le sue folie sono optime per li buoi:

℄ Del uinco cap; 62.

L vinco e arbore noto il quale si piãta come il sal cio pochi giudica duna natura & ipo coueniẽte mẽte sinnesta i esso & di q̃sti alcũo producie uerghe nere & alcũe gia le & alcũe rosse: Anco q̃sta che ĩ lo co caldo & magro & seco nascie ꝑ ducie piu forte uerghe & q̃lla che nelõbre & ĩ lochi acq̃dosi o molto grassi le fa mẽo forti. Anco e unal tra specie digiunchi eq̃li sono epti mi ꝑ litini & ꝑ le botti poche ꝑdu cie le sue uerghe lũghe & sanza rãi & grosse nella sõmitade & molto tenaci: & q̃sto ageuolmẽte mette le radice & saprende. Se dele sue uer ghe si fano pezi lũghi dua somessi & si fichino ĩ terra lasciatõe sopra terra solamẽte dua dita: iq̃li diniu no tẽpo debono piu alto salire im pedale & di questi ancora si fa op timo uincheto se in luocho soluto si piãtano lundallaltro partito per spatio dun piede alquale si doura ogni anno tagliare.

℄ Del ludetto. cap. 63.

L iudetto e arbore noto ilquale non diuenta grã de & si dileta in loco pa ludoso & acquoso delq̃ le si fanno per le uigne cõueneuo li pali & che piu durano sopra ter ra che pali del frassino & del salcio & dellolmo.

℄ Del suuero. cap. 64.

L suuero e vno arbore che fa giande piu seroti ni che laq̃rcie: lacui cor tecia e grossa legieri & optiã per pianelle: laq̃le ogni ter zo o quarto ãno si lieua dal suo ar bore & dicesi che rĩascie: laqualco sa e contro la natura dela cortecia degli altri arbori iq̃li dibuciati si se cano peroche la corteccia e negli alberi cõe il cuoio e negli anima li delquale se alcuna parte sene ta glia & rimoue nõ rittorna nel suo stato medesimo: ma uirimãe mar gine grande & soza.

℄ Incomincia il libro sexto deli or ti & dela natura & utilita cosi dher be che si seminano in quelli come delaltre che in altri luoghi sanza industria naturalmẽte nascono.



Capitulo. I.

Douere trattar deli orti & della ĩdustria & culti uatiõe & di tute lerbe che per al mento de lo hu mão corpo si se

minão:In quelle diro ancora mis chiaramente secōdo lordie del.a.b.c.di quelle cħ sãza mistiero dhomo della cōmixtione delli alimenti in altri luoghi naschono lequale spesse volte uisiamo aciocħ per la loro virtu e corpi ī alcũa infirmita scaduti ala prima sanita si riducano:ouero che inãzi al chadimẽto sani si seruino.Il conoscimento di questo molto vtile sara a tuti: & maximamente alli habitanti nelle uille doue la copia dele medicine non si ha.

❡Della virtu dele herbe in commune. Capitulo. 2.



Iciamo adũque che sol arbore la pfecta natura dela pianta tocca & ī q̄lla le q̄lita di elemẽtali magiormẽte si partono dalexcellẽtie lequali hãno ī quelli simplici elemẽti.Ma lherbe & mīuti secōdo assai minore ragione prẽdono la ragione & il nome della pianta elle qualitadi elementali in quelle magiormente sono acute. & meno dalle excellẽtie deli sẽplici elementi partenresi:per laqualcosa ãcora sono migliori & che dal primo humore ĩgrassente ĩtralmeno si partono & non si leuano alte per la debol uirtu delle anime uegetabili ī quelle & per che le son piu uicine alli elementi p quello son piu vicine alla materia:& quella forma cħ vegereuole anima meno vince in quelle & pero son piu efficaci a trasmutar e corpi & īpero magiormẽte da te sono alle medicine che altra cosa.Dico adũque si cōe dice Alberto philosopho nobile cħ alcune q̄lita hãno da componenti alchune dalla cōpositione & alcune dale spetie secōdo se dacōponẽte aere lo scaldare & ne la frigidita in humidire & seccare.Ma dala.cōpositiōe hãno q̄ste qualitadi rocte & alcuna uolta sotili e passanti.Imperoche molte di quelle se nō hãno colori rocti īumido specialissimo & fredo sanza dubio q̄lle cose che sacostano arderebbono & in cẽderebeno:q̄llo medesimo e del la frigidita che se rotta non fusse mortificarebe.Similmente e delo humido & secho & alquanto passo:ne il secho passarebe se nō riceuesiī soctilita dalhumido & aguzamento dal caldo:ella retinẽza del fredo & ritenimento dalla specie: In uerita hanno & operationi molte & mirabili si cōe quello che con alcuna uirtu purga la colera si cōe laschamonea:& che p alcũa uirtu purga la flẽma si cōe lebbio.E altra la malincōia si come la sena: & cosi dellaltre:ma queste uirtu non hanno daliprimi componenti elementi ne da quella compositione Imperoche la compositiō e nō da uirtu ma alla virtu del componẽte ella da mō da opare ouer di patire.Ma son questi equaliradi da tutta la specie cōposte dala uirtu celestiali & dalle virt u della aīa non

mai

mai il caldo purgarebe ma piu tosto consumerebbe non della virtu celestiale si creasse questa operatione si come nelo intelecto passato sono forme perse & mouēti el corpo suo nel cui sono ītelecto & nel le stimatione deli animali son forme che mouono gli animali Cosi sono formi damotori deli orbi cioe de cieli per figure dele stelle discorse generali che sono forme mouēti. Ancora per se medesime ad alcune cose alequali le qualita elementali per quel modo in vno modo muouono per sperimento sapiamo la forma dela femina per lo intelecto stante muouere al luxuria per se medesima: Et quelle asse muoue in corpo gli strumenti e membri per liquali ladopera la luxuri. Et similmente la forma dela arte p se medesima muoue & ado manda gli strumēti al suo fine: Et secondo questo modo piu efficaci sono imotori dele citadi mouenti le forme a mouere ouero discorre ale sue materie lequali muouono p mouimēto di stelle & del cielo che sia laia e influere cotali forme al corpo a se congiūto. Inuerita q̄ste forme continēti le materie delle cose da generare e da corrūpere con molti effecti si prouano & con piāte. Imperoch molti effecti sono di pietre e di piante iquali per sperimēto simprēdono ī quelli nequali studiano imagici: & per quelli marauigliose cose adopera no e questi operationi sono lequali ne di composti elemēti ne di cōpositione sua secondo se. Ma sono dele forme secondo che influxe sono cioe discorse dalintelectuali expartite substātie. Ancora inuerita da sapere che la materia niente adopera p se ma in ogni cosa p patiscie & non son se non tre formalmente nele piante le forme inuerita che sono in loro: o elle sono cō pressionali o ele sono celestiale o animali danima uegetabile laq̄le ī loro. Et la forma īuerita dalla cōplessione e ī loro assoluta inuerita & si come il caldo & il fredo lumidita & secheza & q̄ste assolute forme si uariano maximamente secō do due cose ch sono nele piāte del leq̄li luno e delli elementi cōponēti la quantita secondo lauerto īpo che ī vna piu di calore & nellaltra piu di fredeza. Ma laltro per che si uaria questa forma ī adoperare & la natura deluogo nelquale cresci Le piāte inuerita hāno q̄lita de luoghi neliq̄li crescono & secōdo ledi uersita siuaria loperatiōe dele qualita dele piante. Le piante inuerita infino alle radici ala terra sacostano & hanno piu della qualita del luogo che tutte le altre cose che sono muteuoli aluogo auegna che siano secondo illuogo immobile. ma in pertanto le dure non succiēti li omori deluoghi. Et imp(er)ho non tanto quanto le piante aquistano proprieta de lu(o)gi & quelle

ancora che morbide sono prima-
méte e maximamēte lherbe & suc-
ciano il nudamento suo deluogi si
come da alchuno uētre: compera
rine queste anchora qualita & agu
zansi & spezāsi. Il calore si sotiglia
per signoregiamento del secho.
Spezasi & ipigrascie dala humidi-
ta dellacqua e quidi si fa che alcu-
na uolta due piante hāno due cal
dezze iquali secondo la essentia &
niētedimeno disgualiatamēte ad
operanno secondo quella. Impo
che la caldeza deluna aguta e del
laltra rotta: & nonne ancora si fa
chelluna adopera ī profondo e lal
tra piu forte nela superficie quella
inuerita che in sottile humido piu
forte passa nel profondo & quello
sacosta. In quella si ragiunga la ue
ritade e che sacosta al grosso del
secco forse magiore & niētedime-
no non agiungie se non ala super
ficie impero che passare non po la
grossa secheza sua & in questo mo
do anchora il fredo e aguagliato
ouero cōperato al secho & humi
do. Impho che auegnia che ogni
qualita opatiua si fortifichi ī gros-
sa substantia. poi che lara riceuuta.
Ma ipertanto quella grosseza sua
impediscie il passare & impero me
no adopera in altra chella minore
ouero lauguali & ī substantia forti
le auegna che per la uentura mag
gior sia che laltra che in substantia
grossa ma impertanto non acom-
piera loperatione sua impero che
euaporra con sottile humido nel-
quale inanzi che compia lopera-
tione sua. Ma le secche piu tempo
adopera impero che entraranno
in substantia grossa quella qualita
actiua.

¶ De gli orti e cultiuatione loro ī comune. Capitulo. 2.


On gienerale sermone
deli orti parlante dico
pría chi laere desiderão
libero e tēperaro oue-
ro al temperaro prosimano che si
manifesta. Impero che tēpo e luo/
ghi di troppa caldeza ouero sec-
cheza remono. E in quegli lherbe
a lultima ardita peruengono se al
hora da molte pione ouero da ba
gnamento saiutino. E similmente
vegiamo che iluoghi e tempi mor
tificanti sostenere nō possono. An
chora uegiamo che neluoghi om
brosi di niuna ouero poca vtilita
permangonono & la terra deside/
rano meza asciuta & hūida piu to
sto che seccha: La terra creta inue
rita & largilia sono ali orti & a lho
ro cultiuatori molte nemiche &
lherbe nela troppa asciuta terra
poste nel principio della primaue
ra optimamente si producono.
Ma lastate si secchano. Anchora
il bagnato essere desidera che so-
pra se riuo habbia p loquale si pos
sa p cōuenienti solchi quādo biso-
gnio sara ī bagnar. Che se questo
hauere

havere nõ puote habbia in se vna piscia ouero fonte iluogho diriuo succeda. Et se niuno di questi hab biamo se si puo faccianssi fosse mol to picole per loro nellequali lho more delle pioue in alcuno luogo tẽpo si ritenga. Onde Palladio no bilmẽte disse che lhorto che al cie lo humile soggiacie & di fontano honore: percosso ꝓximano & che libero sia. E vna disciplina di semi nare richieggia. Anche richieda la terra grassa & impo nella piu al ta parte sua letame sempre habbia il cui sugho quello da se feconda. E di quello vna volta ognanno se desena abondantia catuno spacio delli horti singrassi in ql tempo che seminare ouero piantare si debbo no. Sia anchora loro alla casa pro ximano ma il sito sia dilungi dala ia impero che la poluere della pa glia le foglie delle herbe fora & se cha & allo per nemicha. La ventu rosa postura e quella allaqual lieue mente ĩchinata vna pianeza il cor so dellacqua discorrente per li spa cii spartiti discorra se delli fa cop pia della terra alli horti disposta le ...te sue cosi sono da diuidere, ac ...he quelle nellequali lautum ...o si semina nel tempo del inuer no si pastirano. Et quelle che affer mi nella primauera compiereno: nel tempo dellautumno le dobia mo cauare & cosi luna e laltra pa scinatione si ricuoca per beneficio del caldo & del sole. Ma ne luochi humidi da seminare nella prima uera vtile sara. Apresso alla fine di nouembre molti folchi imprimie rii: concaui nequali discorra il sup chio humore nel tempo del sar chiare accioche piu maturo cota le luogho alhora i folchi ripieni de semi si riempia. Ma se manchanza di terra sabbia in qualunche tem po dellanno la terra intra humidi ta e siccita si troua iguali pastinare si pote incõtanente seminare. Ma se optimamente sara ingrassata ql le che lauorare saranno maggiore riceueranno accrescimento. Ma il pascino si facia profondo. La pri ma volta grosso con vanga & so pra la terra letame sispanda: & poi colli maroni ancora minutamẽte si pastini & quanto fare si po illeta me si mischino & in poluere si ridu cano. Ma quando da seminare sa ra cõ vna fune si facciano aie qua si due piedi ampie & lunghe quan to vorrai sopra lequali sacconcie ra il seme & con lo rastello si copri ra. E salcuna cosa di terra dura ne la superficie sara rimasa si si triti & laie delletame disopra sicuoprano & maximamente quando si fa sar chiamento vernale ingrassa inue rita la terra: & il seme dal freddo difende. Herbe inuerita Latughe Bietole Borana e laltre che nelluo gho doue si fa il seminario prede cto: erano diuelte quãdo si fa il pa stino vtilmẽte si piãtano appresso a solchi acioche senabia la quaresi

ma sequente e non farãno nocimẽ to al semẽzaio & di qlle potrai quã te vorrai al seme produre serbare. Puossi anchora nelli horti sarchiamẽto de piu herbe fare tutto il tẽpo dellãno nelql laria ouero lãdustria dellhomo si trouãno iqli iuerita dalla qualita nõ tropo partẽdosi:ma principalmẽte & speciale sarchagiõe e vna vernale che si fa del mese di febraio ouero di marzo laltra autũnale cħ si fa del mese di septẽbre ouero de octobre ĩ tal modo che neloghi fredi lautũnale sarchiatura piu matura cioe piu tardi si facia la freda. Ma nelle caldi regiõi lautũnale piu tardi fare si puote & la uernale piu matura. Ma q̃sto p cierto sappi che ne tẽpati luoghi &ne caldi il sarchiamẽto di verno migliore si troua se facta sara in fine di nouẽbre:ouero nel principio di dicẽbre cħ se del mese di febraio o di marzo si faccia auegnia che inãzi allo aueniměto di febraio isemi nõ nascano:cħ molto piu maturamente lherbe p la q̃resima sauranno & iporri & le cipolle piu tosto se potrão trãslataſ. E posson si iuerita acomodeuelmẽte semiare lherbe assepate & mischiate:imperoche semischiamẽte si seminino q̃do sarãno cresciute si diuelgano quelle che sarãno da transporre. Si come cauoli porri & le cipolle & di q̃ste qlle che trãsporre non si debono prima si lieuino come le altre bici & le spinaci che nõ durano nelli orti & pretossemolo & santoreggia & alcuni cauoli e latughe & finochio & altre lequali catũa a comuneuole radeza ridotta si sarchiaranno acioche adouuto cõpimento vengano. Et lherbe iuerita che transpiantare non si dourãno rade da seminare sono:ma qlle cħ si transpõgono ispesse sono da seminare. Et e danotare cħ cola doue piantare si debono iporri cipolli & cauoli fagiuoli miglio panico zuche melõi cocumari credriuoli si possono del mese di decẽbre gienaio & febraio semĩare. Tute lherbe chessi cõsumano ouero si transpiantano inanzi alla piantagione delle p̃decte:si come sono spinaci latughe cauoli porrine & cipolle e tutte altre simili da guardare e:anchora che isemi cħ si spargono nõ sieno corroti. Et impo da alegiere sono quelli che farina dentro hanno biãcha & che magiormẽte sarãno pesanti & grassi & grossi & che ne piu di quelli sieno tali che non auãzino leta duno anno. Ma impotanto spesse uolte aduiene che isemi quãtunche buoni sieno se seminati sarãno nõ nascano per alcu malitia de corpi celesti ĩpedita. Ĩpero vtile ispesse volte si troua a versi ĩsieme seminarsi acioche il tẽpo adalchuno de semi cõtrario al tutto la terra ignuda auegnia. Ancora che le piãte ĩtra loro simpedischano si come disopra prouato nel libro secõdo. Ma lherbe il piu delle volte

le volte veghiamo commodeuolmente insieme nasciere & viuere si come apertamēte si manifesta ne prati & in altri luoghi neliquali diuerse insieme herbe & rade volte solamēte duna generatione la natura mouimento produce laquale seguitare possiamo icotali si come guida & cō di tutte lherbe optima sarchiatura: e q̃do la luna sara increscimento p la ragione che diso pra dissi nellibro secondo. E spesse volte adueine che nō sia vtile il sarchiare che si fa quādo pcieda in difecto. Lherbe si traspongono ī terra bē pastinata col palo facte il foro: ouero laie per se ouero molte di quella intorno allaie dellherbe che vguale sarano seminate. Il traspiantamento inuerita si fa quasi di tutte herbe fuori che de spinaci & trebici anetiin ogni tēpo nelquale le piante alquāto sarano cresciute & la terra nō sara tropo secha auegnia nō sia molle si come molti richieggino fussi inuerita il trapiantare aciochl sapore dellherbe ī meglio si commuti & dimestichissi & che quelle che troppo spesse nate sarano se rade si pongano che serchiare si possano & puenir al douuto acrescimēto. Et nō e necessario nel trasporre fermar le radici: ma ī alchune vtili e da tagliare la sommita delle radici si cōe nel tractato di catūa si manifestare apramēte. Sarchionsi quante volte lherbe nociue nascono tra loro che cosi col serchio come commano optimamente si tolgono accioche alle migliori. Herbe nō rubino il nutrimēto fassi ancora sarchiamēto qn per lo peso della terra: ouero dellacque spessamente & delli andanti cōculcatione la terra sara tropo affodata. Ma questo sapi che quando la terra e molle non si tochi. ma se sara tropo secha aduegna che la terra muouere non si possa lherbe nientedimeno col sarchieto si ricidano. Laqualcosa molto fara pro agli orti. Auengono a gliorti questi nocimēti alcuna volta la necessitade noi cōstrignie orto fare in terra molto soda & cretosa allaquale molte fa prode se sabbiōe ui si mischi: ouero moltitudine di letame & la terra spessamente si moua. Et alcuna volta e si soluta cioe asciuta che lhūore riceuuto agieuolmēte si solue & lorto nel tempo della state molto si secha alquale fa prō de se gli si mischi letāe & creta sella nō si po agieuolmēte imbagnare ouero che lanfusiōe celestiale lōga lōgo tempo siniega. Ma se lorto e troppo acquoso a gran fossari siniego & per lorto si facciano anche tali che lhomore acquoso sup chieuole discorra alle parti streme Ma sara troppo secho & arido di fosse nō si cingha. impoche alorto saducono gliomori & alte due pie di sipastini. Cosi la coltiuatiōe schifa la secheza & nel tēpo del grāde caldo simbagni & piantare picole

sadõbri & nel verno freddo si cuo prão le nuoue semẽti accioche dal superchio freddo q̃lle cħ lauorate sarão si corrũpano cõtra la nebbia & rubigine la paglia & purgamẽti in piu luoghi p lorto disposta insie me tutta q̃do la nebbia vedrai du rare ardi. Cõtra le lumache siẽo ra choglitori cħ q̃lle dellorto rimuo uano. Cõtro alle formiche si hano nellorto foro il cuor d̃lla cocoueg gia al foro si ponga si cõe Palladio dicie ouero conorigão & golfotri ti il forame empi. Se difori vengo no ĩtorno allospatio dellorto con cienere ouero di biãcheza di creta cigniamo e se farai vna linea dolio nõ ardirão dẽtrate ĩfino a tãto che sia secccho. Ma q̃sto e malageuole ma sara vtile q̃sto fare ĩtorno allar bore cha le formiche. Contro alle ruche i semi che da seminare sono di sugo disoperauiuolo simbagni no ouero dal sangue dele eruche: ouero p mão de fanciugli si colga no & vccidãsi q̃ñ lorto molestão. Il ciecie e tral minuto p molte co se da seminare acio chel minuto in festeuoli aĩali nõ genera i cuoio di testugine tutti i semi cħ spgiere dei feccha ouero metta in piu loghi & maximamẽte intra cauoli semina. Cõtro ai topi & talpe fa pro nellior ti mãsuete & dimestiche donnole. Alcũi i forami loro con creta & cõ sugo di cocomeri saluatichi empie no & alcũi il foro cõpastini infino alla terra soda tolgono & poi pon gono acqua nei forami, in terra so da existente lanimale vccidono & ancora ogni seme degliorti ouero de cãpi si portano da ogni mali & uocieuoli aĩali ouero cose cõtrafa te sanza toccamẽto si seruão se del sugo delle triti radici de cocomeri saluatichi dinãzi simacierino. Lher be si colgono p lo cibo alchune di q̃lle ricise col coltello un poco so pra terra & di molte sono le foglie si colgono le q̃li adouuto crescimẽ to puẽgono si come bietola schia re a bortana pretosemolo & i cauo li seruansi. Ma nel verno i cauoli al tutto si ricidano. Ancora ĩ tutte q̃ ste cose fuori che nel p̃tosemolo & finochio & saluia & alcune altre se ĩspesse volte lostipite q̃do nato sa ra ouero crescera si tolga piu lũgo tẽpo verde sanza seme saura. ma p medicine si cõuiene cogliere poi che cominciano hauer ĩterra quã tita laquale debono inanzi cħ del fiore si varii il colore & cagião. Ma i semi si colgono poi che il loro ter mino e fitto & secchansi dalloro la crudeza & lacquosita de. Le somita delle radici manchano & quãdo e il cadimẽto delle foglie i fior coglie re si vogliono. Cõuiẽsi dopo lapri mento ĩtero inãzi che si disfacia & caggia. Matura lherba cogliere si de q̃do alla sua integrita peruiene & i fructi sono da cogliere poi che finiscie il compimento loro & inã zi che siano acadere apparechiati & tutte cose cħ si colgono al discre

sciere

fciere de la luna migliori fō & piu dasserbare che si colgono nel suo acrescimēto. E simigliantemēte tu te cose che si colgono in chiaro a xia migliori sono che quelle che si colgono in dispositione humidita daria & prossimano apioua. Et le saluatiche inueritade son piu forti che le dimestiche & dimiore q̄n tita secondo cħ piu uolte aduiene achil proua & dele saluaticħ quel le de monti & quelle il cui loghi so no uentosi & piu alti sono piu forti. Et quelle il cui colore sara piu tinto & il sapor piu apparēte & lo dor piu forte sarāno piu potenti ī sua generatiōe. Ancora sapi cħ la uirtu delherbe sa debolisciei ī due o in tre anni al piu. Lherbe & fiori & semi da seruare sono in loghi sechi & obscuri. & in sacchi o in ua si constretti meglio si seruano acio che lodore & la uirtu & non si par ta & specialmente ifiori. Ma le radici meglio in sotile rena si seruano. Sele non son radici che secha te si seruino lequali similmente in locho schuro meglio si seruano: Ma isemi de porri & cipole megiio che altrimenti ne soi ghusci si seruano.

Del aglio. Capitulo. 3.

I Aglio del mese di nouē bre optimamēte si pian ta in terra maximamen te biancha cauata & sot tomossa sanza letame aduegna cħ in altra terra e stercorata puegna ma seminare si po del mese di settembre & doctobre & optimamē te di febraio & di marzo & in luoghi caldi del mese di decembre & se si lasci nela terra quando maturi sono rinouansi le loro radici & foglie sanno & seme nel sequente anno che seminar si po & agli preducono piantansi in campi un pal mo distanti. Anche si possono in cāpi dherbe due o tre schiere in ca tūa da sarchiare sono spesso accio che meglio iloro capi creschano. Se bñ capitato fare louorrai doue comincierа il suo stipito anascie re dala lungi calca & cosi il suogo tornera alui. Colgonsi quando ilo ro stipiti sostenere non si possono: nel manchare dela luna & chiaro aere si dicie che si seminano la luna sotto terra posta: & sottera la luna stante si diuelgano serāo sanza malodore. Ancora nela paglia posti: ouero al fumo appichati du rerano. Laglio e caldo & seccho nel mezo dalquanto grado. Virtu ha di consumare & dissoluere & discaciare il veleno. Cōtro al mor so de uelenosi animali togli gliagli & tritagli & impiastragli. Il sugho ancho dentro riceuuto & di scacia il uelēo ōde vtriacha & det to de uilani. Contra iuermi prendi agli & ū poco di pepe di preto semoli sugo di mēta & aceto & fa a modo di salsa & intigniui dētro il pane: o la carne. Ad aprier le uie

del fegato & delorinare gliádanmẽ ti faciasi salsamento cõ uio & cõ sugo dherbe durtiche & diasi al paziente. Contro la strãguria & dolore di fianco togli agli & chuogli in uino & olio & fanne ípiastro & íponi al petignone & intorno ala uerga & a luogi dolorosi. Lagglio alla uista nocie íperoche disecha & a tutto il corpo nocie se oltre a modo si prẽda íperoch gienera lepra & apoplesia mãia & molte altre cose. Auicẽna ancoro dicie ch laglio cotto chiarifica lauoce el gorgozule. Isac dice ch dãno poco nutrimento & sono nociui a colerici & a coloro channo calore naturale a fredi & humidi naturalmente lurina prouocano & il uentre inhumidiscono. Et a secchi di natura il cõtrario fanno Ma uogliendo del calore loro il nocimẽto schifare quelli lesino & cõdiscono cõ acieto.

¶ Della trebicie. capitulo. 4.

A trebicie si semia del mese di febraio & di marzo & daprile & tuti altri mesi infino allutũno se si po iaffiaṙ & dalcũi si semia del mese dicembre ben cultiuata & letaminata & miglio si ꝑducie: serado sara seminato possi semina re per se insu aie & insieme con altre herbe & semp̃ rõpersi desidera cõ ferro íperoche pululare nõ ciessa. Spesse volte ãche inaffiarsi desidera se tẽpo sara di grã le secheza I semi soi per quatro anni serbare si possono. Latrebicie e freda í secõdo grado: humida in secondo. Poco nutrica & il suo liquore e aquoso & tosto si cacia & ípero edel ventre solutiua impiastrata sopra caldo apostema ícontinente rafreda & sana. Il seme suo mondificatiuo & colatiuo: e vtile alaictricia habiente laquale nasca da oppilatione del fegato se diquello due drãme con mele & acqua calda in beueragio data prouoca molto il colerico uomito.

¶ Dellanicie. cap. 5.

Anicie dsidera la terra ben pastiata & grassa & optimamẽte si ꝑducie se cõ bagniare sauti & cõ letame semíasi di mese di febraio & di marzo p se & cõaltre herbe & il seme suo apichato per tre anni dura. Lanicie e caldo & seco í scdo grado ꝑ altro nome e deto comío ouero finochio. E del seme suo dozerbe che ꝑ simile nome e chiamato. Virtu ha di dissoluere & di con sumare. Possi serbare ꝑ quatro anni í molta efficacia: quãdo si laua la facia delácq̃ sua chiarifica quella; & similmẽte aprẽdere di quello & vsarlo con misura. íperoche tropo uso suo la facia ingialla. Cõtra la uentusita & indigestiõe e acieto sa & uetationi deasi il uino della decotione dellãcie di finochio & masticie:

fticie:ouero lapoluere di questi ici bi agiunto poluere di ciennamo & il dolore delintestini p fredeza mi tiga. Contro al vitio della matrice di fredeza vale la decotiõe sua cõ trefola magna. Contra lopilatiõe del fegato diasi la decotione sua cõ altre herbe diuretichi. Contra il dolore di percossa & maximamẽte della facia intorno agliochi tritici cõ cõino & mischissi cõ ciera scaldata adacrescimento delacte & di sperma vale la poluere sua presa ĩ cibo & in beueragio & questa opera aprendo le vie delacte & delosperma per suo calore.

¶Dellaneto. capi. 6.

I Aneto desidera cõmũe terra deliorti & seminasi del mese di febrario o di marzo disetẽbre o doctobre & ĩ luoghi humidi & ancora del mese di dicẽbre per se & cõ altre berbe ogni stato del cielo sostiene. Ma del piu tiepido siralegra. Radisimo si semini & ĩ affisi se non pioue. Alcuni i semi suoi nõ ricuoprono pẽsando che niũo uciel lo sia tocho. Laneta caldo & secho e in secondo grado & il suo seme principalmente si conuiene in medicina. Secondamẽte la radicie reciente imperoche secha nõ e dalcuna vtilita. Il seme per tre anni si puo seruare: meglio e se catũo anno si rinuoua. Le decotione dellerba & del seme uale ala strãguria & ala dissuria & illacte acrescie cõtro al dolore dela matricie: Vn fascieto daneto bolano in vino & facia ne impiastro. Il seme per tre ãni si puo seruare: meglio e se catuno anno si rinuoua. La decotione dellherba & del seme uale ala stranguria & ala dissuria & ilacte acrescie cõtro al dolore della matricie Vn facieto daneto bolano ĩ vino & faciane impiastro. Il seme suo la uentusita lenfiature & ogni tumore dissoluere & similmẽte irami suoi. Et il seme il uentre della putredine deli humori mondificha: A e ancora proprieta dispegniereil singhiozo diripiẽo facto che susi caldo & secho & in tre grado & uale contro a uulneri impuzoliti & dilũghi tempi nella uerga nati. Auicẽno dice che la continuãza del mãgiare laneto adebolíscie la vista:

¶Dellappio. Capitulo 7.

I Appio dl mese di febraro o di m rzo o daprile & di magio si po semiare & doue si semina molto multiplicha intorno: ma isuoi piu uechi semi piu tosto nascono & inoueli piu tardi delappio altro e dimestícho & altro e saluatico el dimestico altro e dorto & altro dacqua. Quello ch nelorti nascie caldo e nel principio del terzo grado & secho nel mezo. & ĩperc cotto & crudo amangiare dato loppi

latione apre lorina prouoca el vẽ
tre strignie & ha proprieta di fare
costipatiõe de mẽbri & di fare via
agliomori & quelli allo stomacho
ala uulua & capo atrare onde no-
cie alliepilantici & ale pregniãti &
iluomito inducie il vino dela deco
tione sua le doglie del vẽtre facte
per vẽtosita cõstrignie. Il seme edi
maggior efficacia. Secondamẽte
la radice tertio lerbe. Lacquatico
e detto ranino imperoche nelaq̃
nasce doue le rane dimorano oue
ro poche ale reni fa pro vn poco
e caldo side piu digestibile e a cal
di di natura conuenienti: & impia
stro facto di q̃sto con midolla di
pane sopra lo stomaco il suo ardo
re mitiga. Il saluatico e detto apio
riso peroche purga il malĩconico
humore per la cui abondãcia la tri
stitia si genera. Lappio riso in vino
o in acqua dicotto dissolue: suffi-
micatiõe di lui facta imestrui ꝑuo
ca ouero il sugo suo sotoposto: &
nota che lappio riso ꝑ boccha prẽ
dere non sidee imperoche in alcũi
luoghi violentissimo e ĩtanto chel
selle ne prẽde e cagione di morte.

¶ Dellassentio. cap. 8.

Assentio e caldo ĩ prio
grado & seco in secõdo &
e detto hauere due uin
tude contraria cio pur-
gatiua & cõstretiua. La prima per
caldeza & amaritudie. La secõda
ꝑ la grosseza & peticita di substan
tia: õde nõ e da dare se la materia
non e digesta desi coglief apresso
a mezo magio & alombra sechar-
lo. Contra iuermi che stanno nelli
piu infimi intestini diasi cõ polue-
re di ciẽturia ouero di persicaria o
uero di noccioli di pesche: ouero
dele foglieta mestrui. ꝑuocare põ
gasi nela natura dele femine il su-
go suo o faciasi soppositorio di q̃l
lo: & dapo & artimisia cotte ĩ olio
contra lebrieta diasi il sugo suo cõ
mele. Contra la suffocatiõe ꝑ fun-
ghi diasi lo sugo suo con aciero &
acqua calda. Ala dureza dela mil
za lassentio cotto faciasene impia
stro. Cõtra al dolore & liuidore de
membri per percosse cõ sugo das-
sentio & poluere di comino & me
le facciasi impiastro. Contro aiuer
mi de gliorechi stillisi il sugho suo
beuuto la uista chiarificha & ali oc
chi tosto la rosseza el pãno rimuo-
ue i libri & pãni datopi & datignuo
le securi rende & lonchristo & le
carte da corrutione.

¶ Dellartemisia. capi. 9.

Artemisia che per altro
nome e deta madre del
lerbe calda & secha e in
terzo grado le foglie sue
magiormente colla radice si con-
uengono ĩ medicĩa e uerde piu se
che uale cõtra la sterelita chessi fa
per fredeza. Ma se fusse per calde
za piu nocierebe che assai auedes
sene puote ꝑ la complexione della
femina

femina fella e magra o graffa diaſ-
ſi dunq; la poluere ſua cō la polue
re della biſtorta & nuocie moſca-
da con mele confetata ouero ſci-
roppo ſimplice in modo di lacto-
uario. Anche ſimbagni in acq̄ nel
laquale cotta ſia lartemiſia ouero
di cotale acqua ſimbagni la natu-
ra ouero di q̄lla & dolio comune ſi
faccia ſuppoſitorio. Ameſtrui pro
uocare facciaſi ſuppoſitorio del ſu
go ſuo Contra ipondi per fredda
cagione il patiente ricieua il fumo
ſuo. Il panno & lherba ſcaldata ſo
pra la pietra poſta ſegga ſopteſſa.

¶De Ariſtologia: Cap. 10.



Riſtologia e di due mai
nere lūga & ritōda & ca
tuna e calda & ſeccha in
ſecōdo grado & alcūi di
cono che e ſeccha in terzo. La radi
ce piu che le foglie ſi cōuiene ī me
dicina. La radice ſi coglie nellautū
no & ſecchata p due anni ſi puote
ſeruare ī molta afficacia. Le foglie
co fiori virtude hanno alchiſſo & di
cōſumare & di cacciare il veleno &
ſeruaſ ſi poſſono p due āni. Cōtro
al veléo & morſo de velenoſi aiāli
diaſi la poluer ſua cō ſugo di mēta
la poluer ſua la carne cō rode ī uul
nere & in fiſtola. A cacciare il fero
morto cuocaſi in vino & olio la ra
dice ſua & facciaſi in bagnamento
appreſſo al femure. La poluere cō
aciero miſchiata la contēna da pu
za & ſchabbia optimamēte mon-
difica Alberto dice che ha mirabi
le virtu in attrare ſpine & altre coſe
ficte nella carne q̄l medeſimo di-
ce ancora Auicenna. Anche dice
che mōdificha ogni bructura del-
li orechi & cōforta ludire q̄n ſi po-
ne in q̄lla cō mele & cieſſa la puza
ſe ſi gieneraſſe in quella. Et ſe ſun-
ga ſopra la milza cō acieto molto
fa pro & la ritonda e piu forte.

¶Della bruotina. Cap. 11.

I A bruotano e herba cal
da & humida ī prīo gra
do ſottigliatiua & apriti
ua molto ſchifa lactra-
tione d̄lle materie a mēbri. Anche
ſpeza la pietra nelle reni & prouo-
ca imeſtrui ſedēdo nella ſua deco-
ctione & fa pro allulcierationi ſue.
Caccia fuori la ſecōda el feto & fa
pro allo ragunamēto della bocha
della matrice & apre quella & alla
dureza ſua beuuto e amado dim-
piaſtro ſottopoſto & beeſi di quel-
lo infino in cinq; dramme.

¶De anfodigli. Cap. 12.

I Anfodigli ciēto capi e
alluctio vna medeſima
coſa e caldo & ſeccho ī
ſcd̄o grado. Le foglie
ſue ſono ſimiglianti alle foglie del
porro. La radice ſua ſi conuiene in
medicina piu che lherba & la ver-
de e miglio ſ che la ſeccha. Nelle ra
dici ſue ſi trouano alcūi capi amo-
do di granelli dellhomo duretica
virtu cioe & da trare & di ſeccha-

re & consumare & vale a q̃lle cose che vale laneto & in q̃llo medesimo mõ. Anche vale cõtro alle macole & ogni vitio docchio in q̃sto modo togli onciei.i.di gruogo & onciei.i.di mirra & bolli ĩ libra meza di bon vino rosso & libra meza di sugo dáfori gli & bolli infino alla cõsumatiõe della meza pte ouero si ponga al sole in vaso di rame p tanti di che al mezo si riducha & marauigliosamẽte.fa pro se de cotale collirio si vngano gliocchi.

¶ Della acietosa. Capitulo. 13.

LA Acietosa fredda & seccha in secondo grado in quella e stiticheza:& sopra sta alla collera & il suo humore e lodeuole. La radice sua collaciero fa pro a la scabbia ouero alla grossa schiuatione dellanguinaia. Di quella si fa ĩpiastro scuofrole si che si dice che sella radice sua sappichi al collo di quelli chae le scuofrole chelli vale & la sua decoctione con acqua calda fa pro al pizore & simigliantemente ella medesima e vltima & cõdiscie si p la desiderio delloto.

¶ Della Bietola. Cap. 14.

LA bietola desidera la terra grassissima acioche ben proficti. Seminasi quella cħ per cibo si domanda del mese di dicẽbre di gienaio febraio & di marzo maximamẽte. Ma puossi quasi tutto tempo seminare se la terra si troua iguagli & optimamente quella che spessa fara si radifichi & altroue si trasponga quãdo alquãto sara cresciuta cinq; ouero q̃ttro foglie colle radici colletame recĩete sotterate & q̃lla che si troua ne luoghi doue fu seminario dherbe diuelta & alle lauorate aie si piãti. Ap p̃sso di q̃lle da ogni pte de solchi. Anche si puo seminare ĩ cãpi doue sono imelloni ouero cedriuoli ouero zuche q̃ñ incominciano irami a istendere auegnia che siano quiui cipolle ouero non q̃lle che rimarano leuatine imelloni ouero zuche ouero cidriuoli da sarchiar & ispesso & da lherbe inutili da liberarle nõ p se posta sara sola. Ma la bietola cħ p seme hauere si semina optima sara se del mese dagosto si semini & dipoi del mese di gienaio p li solchi de gliorti ouero p aie si traspiãti. Queste ĩuerita poi piu nobili semi pducono. Et nota che duno medesimo seme di bietole nascono alcune nobili chel primo anno semi nõ pdussero:ma solamente lãno seguente & q̃ste si debono p mãgiare serbare. Et alcune altre nascono ignobili che nella prĩa state si leuão ĩ istipite & seme pducono & q̃ste si traggão dellorto quãdo il seme pducono. Impoche vtile essere nõ possono. Ancora semi nare si possono per se & con altri mischiatamente che rimane & sarchierasi rimosse q̃ñ tutte altre herbe. Et il suo seme per quattro anni d ura.

dura. Labietola e freda & humida i terzo grado & gienera bono sangue. Il vētre inhūidiscie: & e sana a qlli di calda natura o che accidentalmente sono riscaldati: labietola ilendini & altre brutture del capo & le machie della faccia amēda ica pilli del capo ripara & nō cōserua imali hūori nutticase in molto vso sabbia. Diascoride di qsta dice cħ sopra la sua radice si come sopra il cauolo si puo piantare il sorcolo cioe inestare sopra ilquale sorcolo allapfine fortificata la radice nellarbore si trasmuta.

¶ Della borrana. Cap. 15.

LA borrana si semina del mese dagosto & di septēbre & optimamente del mese daprile & nō bene ī altro tēpo si puo seminare & trasporre cōmodamēte quasi tutto il tēpo dellanno ouero sola in aie ouero intorno anuoue aie daltre herbe. I semi soi si colgono imaturi acioche de suoi gusti nō cagiono. Et lherba con semi suoi p due ouero tre di si pone in mōticiello acioche isemi cōpimento di maturita habbino & sopra il seme si peuote sopra ilqual il seme agieuolmēte cade: inaltro modo inuerita hauere nō si potrebe & il seme p due anni si serba la borrana calda & hūida e nel primo grado happrieta di letitia gienerar se in vino messa abere si dia. Il cuore iuerita molto cōforta vnde vale a cardiachi & ī acqua cotta cō mele ouero zuchero in beueragio data icanali del polmōe & dela gola optimamēte mōda. Optimo sangue gienera: vnde vale a qlli cħ si lieuano di nuouo da īfirmita & a si cōpizāti & a cardiachi a melāconici mā giata cō carni ouero cō dita cō lardo cōtra la fincopi sidia sciropo dl sugo suo & zuchero fatto cōtra la cardiaca: agiūgasi al dtto sciropo poluere el cuore del cierbio cōtra linteria māgisi frequētemēte cotta cō carni. ancora il sugo suo & dela scheruola cioe latuga.

¶ Del basilico. Capitulo. 16.



IL basilico e caldo & secho nel prio grado del quale son tre spetie cioe gharofanato ilqle ha le foglie minute & questo e di magiore efficacia & virtude: laltra specie sapella beneuētano ilquale ha larghissime foglie. Vnaltra specie di basilico ilqle ha le foglie mezane. Questa herba per lo suo odore ha virtu di cōfortare & dalle sue qualita ha virtu dissolutiua & cōsumptiua & mōdificatiua. Cōtral tramortimēto & cōtro lacardiaca si dia la sua decotiōe cō acq rosa. A qllo medesimo vale il vīo nelqle la medesima herba sara stata vna notte Et se ī essa sara cotta cotal vīo sara molto cōfortatīo & odorifero & vale cōtra le pdette cose & cōtra la īdigestiōe & cōtralfluxo del vētre p fredeza. Ma cōtralfluxo specialmēte vale se lherba el seme elquale e

migliore si cuocha in acqua pioua na & con poco daratia si dia cotale acqua alonfermo anche vale.

¶Della brettonica Cap. 17.

La brettonica e calda & secha nel quarto grado: le cui foglie si cōfan aduso di medicina verde & secche: alla doglia del capo per fredo si faccia gargarismo della collatura della sua decotione in acieto colla strafizacha insieme. Cōtra la doglia dello stomacho si dia la sua decotione in sugo dassentio con acq̄ calda. A mōdificare la matricie & aiutare la cōceptione si facia fomento dellacqua della sua decotione & seme facia anchora supositorio & si dia lactouario confortatiuo facto della sua poluere & di mele.

¶Della brācha orsina. Cap. 18.

La brancha orsina e calda & humida nel primo grado & ha virtu mollificatiua: cōtra le fredi aposteme si pestino le sue foglie cō la sugnia del porco vieta & ui si pongano. Contral vitio della milza sene facia vnguēto pestandola prima & mettēdola ama cierare in olio maciero & alla sua collatura sagiunga ciera.

¶Della bistorta. Cap. 19.

La bistorta e radice dunherba che similmēte sapella bistorta laquale e freda & secha nel secōdo & nel terzo grado & ha virtu di constrigniere & di saldare & di cōfortare contral vomito per fredeza o per riscaldamēto si cōfetti la sua poluere cō albumine duouo & si cuoca sopra vna teghia & si dia alōfermo. Contra la dissinteria si dia col sugo dela piātagine a cōstringere imestrui si facia fomēto dellacqua della sua decotione & della sua poluere.

¶Della zuccha. Cap. 20.

La zuccha desidera terra grassa ben lauorata & letaminata & humida. Piātansi nela fine daprile & nel cominciamēto di magio tre o quatro piedi lūa dalaltra lōtana in q̄sta māiera cioe due granella si sotterrino insieme adētro intorno di tre dita p modo che irami stiano disotto & la piāta disopra: ma ināzi che si piantino si metano in un vaso pieno dacqua & poi si gittino quelli che vanno a galla & si piantino laltre che vāno sotto & nellogo doue si pongono si mescoli illetame colla terra & nō si deno in fosse piātare acioche le pioue non si raunino & couille & amortino il giermuglio. Et quādo sarāno nate & alquāto leuate sopra terra si saranchino & ul si ponga intorno la terra & quādo sara mestiere soauemēte sadacquino & se sano piantate in terra poco lauorata & cauata q̄do comincierano acrescere si caui tutta la terra datorno adesse profondatamēte: accioche possano attēdere le radici per tutti gli spacii & quādo saranno cresciute si faccia disopra copritura a

modo

modo di vignia dalteza & statura duno hõ & irami figliuti si pongão disopra p lombra & sopra le dette zuche per lo tropo caldo si ponga herbe acioche meglio cresceno:o si lascino che uole le sue uiti anda/ re p terra allaquale sara vtile mol to accioche piu tosto & piu zuche produca se isuoi capi principal & piu grossi vn poco nella vetta si rõ pano acio che faciano irami iqua li pducono le zuche. Anco se tro uato un modo di piantare piu to sto le zuche & imelloni & hauere piu tosto ifructi cioe chessi põe vn poco di terra trita sopra la massa delletame caldo di psente che del le stale si chaua del mese di marzo & sopra la detta terra si piantono i semi iquali tosto nascierano per lo caldo fumo deletame. & poi cħ sa rano nate si debono dala rugiada dela nocte difendere cõ alcuna co uertura & nel tẽpo chela rugiada sara ristata di cadere incontinente si traspõgano cõ vno poco di qlla terra & di letame nelogo oue uo/ rai che stano. Quelle che riserbão p seme sia qlle che pría nascão son piu grosse lequali si deno lasciare indurare in la sua vita insina al uer no & po si debono apichar sopra piciolo fumo & optimamente si conseruano & sapi che la grosse za del piciuolo dimonstra per inã zi di che grosseza sara la zucha poi quando la uorai piantar aprila & trane il seme & ... che quanto in piu alto loco saranno isemi ne la zucha tanto le saranno piu lun ghe. & anco sappi che isemi serba ti nel predecto modo si serbano p tre anni. La zucha e fredda humi da nel scdo grado & gienera chy lo flematico onde si cõsa acoloro che sono di calda natura & ppria mẽte ai colerici o a coloro cħ sono accidẽtalmente riscaldati. impero che mitiga iloro calore & spegnie la sete & e loro optima & maxima mẽte se col sugo dele mele coto gnie dele melagrane si dia. & a fle matici si dee dare chõ pepe chon senape e commenta & sessi arrosti scie inuolota nella pasta il sugo cħ dentro si truera sidia abere ad al cuno febricoso mitighera il calo re della febre & spegniera la sete: Nellacuti febri sidia lasua acqua o lo sciropo facto di qlla. ela zucha cota colla carne: al tempo di state fa utilita a colerici. Isuo semi sono fredi & diuerttichi p la sutilita del la sua substantia & specilmente si cõuenono ĩ medicina. contra lop/ pilatiõe del fegato dele reni & nel la uescicha & contra la postema si prendano le sue granela mõde & si pestino bene & cuochano alquã to in acq̃ dorzo & dorzo & colata sidia alonsemo: Ma se non potese bere cotale acqua si faccia dessa sciropo & lisidia & nota che haue rano magiore efficacia se non bo lirano.

¶ De cocomeri. cap. 21.



Cocomeri & icedriuoli desiderão sia medesima terra cola zucha & di ql li mesi medesimi & ĩ suo mõ si piãtano & si cuano datorno ma debono hauere mĩori ĩteruali & poi che sarano piantati isemi soi dopo sei o dieci di si cicchi se sono coroti. laqualcosa si sapra seson du ri o saprão. & se serãno molli nõ so no boni: & impero ĩ loro loco si de bono porre delaltri & anchora do po isei giorni si debono circha: & se sara bisognio si debono ancora scãbiare. Mõdi risi delerbe & ĩpcio nõ hãno mestiero di sarchiali & di ronchamẽto. Et se macierai le sue granella ouero semi ĩ late di peco ra & in mulsa cioe in acqua melata diuenteranno dolci cãdidi & tene ri secondo che certi dicono. Et se metterai sotessa la predetta acqua in uaselo aperto due palmi sotesse diuenteranno altre tali secõdo chẽ uirgilio & martiale aferma. Icoco meri & ciedriuoli sono fredi & hu midi nel secõdo grado & sono mol to indegistibili. Et iciedruoli sono pegiori che cocomeri & ĩ ciascũo la parte di fuori durissima alsmalti re ma la loro midolla gienera piu perfecto che ilo & fãno pde cõ la loro substãtia mãgiati a coloro cã no lo stõaco caldo & forte & a co loro che saffatichão la state. Ma a flematici & a coloro che non si tra uaglião nocciono molto & spetial mente alo stomaco & ala sua ner uositade. Et lacq̃ loro ouero il su go vale a coloro chãno febre & mi tigano la sete. Non si mangi cocti Ma solamente crudi: ma le zuchi si mangiano cocte solamente. Icidri uoli quanto minori sono piu tene ri & piu uerdi ouero piu bianchi tã to sono migliori & non sono boni puoi che la loro substãtia adureza & il colore acitrinitade pui ene: ma icocomeri sono migliori quãdo so no maturi laqualcosa si conoscie quando sono mezi legieri.

¶ De cauoli. capitulo. 22

I Cauoli quasi in ogni ae re alignão & desiderão terra grassa letaminata & pfondamẽte cauata Amano inanzi terra mezana che sabionosa ocreta. Et de cauol cer ti hãno le foglie late & grosse & q̃ sti comunemente uisiamo nele no stre contrade. Altri hãno le foglie crespissime & questi aduegnia chẽ si hanno molto buoni tutta uia so no meno netti per le ruche & altri uermini che ĩ essi tropo finascado no. Sono ancora certi Cauoli can no le foglie grandi sotili & alquan ti crespe per tutto ĩ quali sappelão cauoli romani. Et questi sono mi gliori che tutti li altri & che me glio si cuoprono selli haueräo ter ra ben grassa impero che in la ma gra non sono migliori che gli altri Possonsi seminare & traspiãtare p tuttol tempo dellãno nelquale nõ sia la terra ghiaciata o secca ĩ tan to che

to che non si possa lauorare. Ma ql li che si seminano del mese didicẽ bre di febraio di marzo daprile & di magio si potranno hauere tutta lastate & il uerno infino che non si consumano & gustano per tropo fredo. Et se iloro gambi non si diuellino produceranno nela prima uera il seme quale quãdo sara maturo si coglie. Ma sessi schianteranno da essi piu uolte irami de semi quãdo nascono sicħ la materia dl seme si parta tutta sessi domano & poi pducono bele foglie & p questo modo durera la loro vita piu ãni. Tuta via sono certi cauoli iquali agieuolmente producono & qsti nõ si possono i cotal modo agieuolmene cõseruare. Et quelli che se seminão dopo mezo il mese dagosto ĩfino dotto di entrãte septẽbre si piãtão poi del mese di septẽbre. o doctobre quando sarãno al quãto cresciuti & sarãnno grandi & belli la sequẽte queresima & poi apresso & non farãno seme i quel la state e non temerano il gielo: o la rugiada del verno. Ma se inanzi il dito tempo si semineranno producierano la quaresima il seme & non sarãno cõuenieuoli ad usare & se si seminerano dopo il tempo predetto sarão tropo teneri & debili & uegniendo il fredo non dureranno & queste cose nele cõtrade di toschana sono puate. Possõ si seminare molto spessi & si possono adaquare i tẽpo di grãde asciuto. Et dicisi che illoro semi si pono serbare.x.anni. Quando si piantão nel pertugio facto col palo se si taglìono le sommitade dele radici acioche quando si pongono nõ si ripieghino i su laqualcosa sarebbe ad essi molto dannosa. Et nota che le piu cresciute & magiori piãte si dẽo porre che bẽ che piu si penio adaptẽdere tutta uolta diuẽtrãno piu forti. Et nõ e bisogno cħ leradici si freghino cõ fango o cõ mole letamẽne cħ la terra sia mol le impero che in la mezanamente secha piãtati alignano aduengnia che si sechino le foglie insino a tãto che loro uigore si conforti per la prima piogia uegniente & nõ sola mente icauoli piantati del mese di marzo: o daprile ma etiamdio qlgli cħ di giugnio: o di luoglio: o dl mese dagosto si piantano sarão il uerno grandi. Et piãtandosi soli ĩ loco oue niunaltra cosa sia. Et simigliantemẽte si piantão optimamẽte per li solchi di tute lherbe & del le cipolle & degliagli cioe vna righa p solcho o due cioe vna righa in ciaschũa ripa del sorcolo sparti ti luno da laltro per vno bracio o meno. Ma quãto piu radi si piantano tanto magiori diuentano & quãto piu spessi minori. Anco icauoli iquali dissi chessi debono per laquaresima piãtare optimamẽte si piãtão intra gradi icauoli. il doppio piu spessi che igrãdi. Lauorata in prima optimamente la terra &

quasi ridotta i poluere i quali leuati uia i cauoli grandi rimaranno & potransi diradare acioche diuentino grandi & durino per tuto lanno imperoche in quella state nõ ꝓducierãno seme. Ancora si possono per li cãpi piantare ĩtral miglio intra la faua & per li solchi del grano & in tute laltre biade & ĩtra icieci & intra solchi de meloni de cocumeri & ciedriuoli. Anco si possono piantare nele uignie nele quali bene aligniano. Ma molto ledãni fichano peroche si truoua p sperientia chel cauolo e nemico de la vite impero ĩcio chelande bolliscie & lariarde quando le fusse alato. Anchora habi riguardo quando piãti il cauolo che nolo sotterri tanto che nela sommita del gambo sopra la terra nõ rimanga imperochi incõtinente perirebe. I cauoli si debon sarchiare & purgare delherbe inutili & quãdo uerranno le pioue dopo grã secho dela state per liq̃li si spera che riuerdiscão & si rimouino sidebõ rimouere da essi le foglie inutili lequali saranno sechete forate: il cauolo e freddo: & secho nel primo grado ma Auicẽna dicie che gle seco nel secondo & gienera sangue turbido & malinconico & il suo nutrimẽto: e picolo: ma quando si cuocie cõ carne grassa o con galine diuenta migliore. Laloro cocitura ouero brodo molifica il ventre & prouoca lorina & la loro sustenza: e secha onde cõstrecti ua. Ma questa operatione sono tẽperati se mangiera luno & laltro insieme cioe ĩ brodo & la foglia: ma dato solamẽte il brodo solue il vẽtre & la substantia solo constrigne & in dura illoro nocimẽto si rimoue & correggie sessi lassano agitari ua la prima cocitura & in altra acqua cõ carne grassa di pecora o di porco & si diano amangiar con pepe & comino o con olio. Et Auicena dicie chella sua decotione & il seme tardano lebrietade & ha propriet a di sechare la lingua & far sõno & dichiarificare la vocie. Et galieno dice che se i cauoli si dano lessi a fãciuli gli aiuterano piu tosto andare. Et Plinio dicie cħ le fogie de cauoli marauigliosamẽte sanão le ferite de cãi. Anche dicie cħl cauolo poco cotto solue il ventre & molto coto lo strignie. Anco dice chel cauolo cõforta inerui õde uale aparaletichi & a coloro che tremano: & fa abondãza dilacte & il suo sugo uale cõtro al ueleno & cõtro al morso del cane rabioso.

Delle cipolle. Cap. 231

LE cipolle desiderão terra soluta grassa & optimamẽte lauorata & i suoi semi trebiati durão vno anno solamente. Ma sospesi negusci si conseruano per tre ãni sanza lesione. Seminasi da alcuni ĩtorno al cominciamento del mese di nouembre.

uembre.& maximamēte per tutta toscana & fassi sopra loro semēza io quasi come vno pergoleto cop to di certi strami diuerso aquilone p spatio dun bracia & verso il me rigio p spatio di due leuato da ter ra:& molti sono chi le seminano di dicicmbre di gēnaio di febraio & di marzo. Allhora chi dil verno pri mieramēte seminate si possono & si seminano nellaie sole. Et ancho ra si possono con laltre herbe me scolatameote seminare. Et quādo saranno alquanto cresciute & ben che daprile o di magio sia si piāta no luna dalaltra un somesso ouero p vna spanna dilungi. Et se ne de bono porre quatro righe ne laia & quelle che vorrai mangiare inanzi che siano mature pianterai nellaie. oue sono legate icitriuoli icocume ri ouero melloni. Et quando saran nō cresciuti sileuino le cipolle: oue etiamdio se saranno lastate si ma tureranno auenga che non diuen tino cosi grossi come quelle chi nel laie sole si piantano & quādo si de bono piātare si ricidano le lor radi ci infino ala grosseza dū dito o dū mezo allato ala cipolla & si fichino solamente ūn dito sotto terra. Im peroche si agcuolmente sappiglia no che se si ponessero solamēte o cadessino sopra la terra o si portas sino letame porti etiamdio disco perti o si piantassino interra quasi seche pur che fussi bene pulueriza ta nascierebono & cresciecrebono optimamente desiderono dessere spesso cauate datorno & dessere purgare da tutte lherbe. Et se loro la terra nō sara stata letaminata ql lo medesimo anni sisi dee nel tēpo che si piārano letaminare acioche optimamēte alignino. Et colte le cipolle mature laqualcosa si mani festa: quando non si possono soste nere & nō crescono piu: le miglio ri di quelle si piātano del mese da gosto acoiche lanno sequente fa ciano fructo cioe seme. Et le piu catiue si piātano acioche la q̄resi ma si possano hauer verdi. & le me zane si serbino lequali se saranno alluna crescente diuelre essendo il tempo chiaro & asciuro si conser uerano meglio in luogo tutta vol ta obscuro & asciuto le cipolle son calde & hūmide nel secondo gra do & se suserano spesso di mangia re con la loro acuitade ingieneran no nello stomacho mali humori & generano sete & enfiamento & vē tosita & fanno dolere la testa & ve nire pazo per la loro fumosita che sale al capo & che percote al ciela bro onde coloro che sausano amā giar impazano & hanno terribile & maninconici segni & specialmē te se le mangierāno leuandosi din fermita & le mangiano crude non dāno alcorpo nutrimēto nessunō: Ma se si lessano & giectasi via la pri ma aqua & in vna altra si cuocano danno bono nutrimento. Et assai maximamente se con grandissima

carne & cō bono condimēto odo tifero si condiscono. Et se si prēde ranno crude temparamente secō do che si conuiene per via di medi cina riscaldono & taglioно ígrossi homori & viscosi aprono le boche dele vene prouocano imenstrui & lorina: & acrescono lapetito & pro uocano la luxuria per la loro calde za & humidita: il loro sugo messo p lianari o si riceuera il loro odor per lianari purgara il capo optimamē te. Et mágiate crude fanno cresce re icapelli. Auicēna dice che nella cipolla e acuita incicssiua & ama titudine & stiticitade cioe afreza o uero lazitade & quella che piu lun ga & piu acuta che la biancha & la sciuta ouero secha piu cħ humida & la cruda e piu acuta che la cotta. & ha virtu di trare il sangue alé par ti di fuori per la qual cosa fa rossa la buccia. Anco e vtile al nocimen to dellaque quādo si mangia. Et il suo seme timoue la morfea & quā do si frega intorno a loco del opi tia molto ui gioua & se si meschola col mele rimoue le veruche. Et la cipolla finalmēte & di qlle cose le quali nocino allontellecto po che gienerano mali homori.

¶ Del comino. Capitulo. 24.



L comino desidera graf so terreno & aere caldo & seminasi del mese di mazo & e caldo & sec cho nel terzo grado & si po serba re cinq̃ anni. ha virtu diureticha & sottigliatiua onde preso cō cibi & ne beueraggi & ne sauori cōfor ta la digestione il vino della sua de coctione & de fichi sechi & del se me del fieno mitiga il dolore delle budella p cagione vētusitade. Et il medesimo vino vale contra fred da tossa. Contro allonfiamēto del la gola si cuocha il comino & ifisi chi ben pesti in vino & factone im piastro si pōga sopra il luogo doue il dolore. Contra la fredda reuma del capo si ponga cosi prēdasi pol uere di comino & orbache & insie me simetta í vno testo caldo í vno sacheto & poi che sia caldo sel pō ga in sul capo. Contra la straguria & dissuria & gli altre dolori per fri giditate si pōga il comino decotto sopral loco. Contral sangue de gli occhi non nel principio ma poi si prēda la poluere del comino & fin trida con torlo duouo in testo cal do & factone due parti ui si ripon ga spesso. Contra il liuidore p per cossa o in altro mō aduenuto quā do sia frescho si prenda la poluere del comino sottile & ben confecta al foco & ui si ponga spesso & e ri medio certissimo & il troppo vso del comino discolora la buccia.

¶ Del gruogho. Cap. 25.



L gruogho e di due fa cte cioe saluaticho & di mestico. Il saluatico si se mina come laltre herbe ilquale e di pichola vtilita ma fa il

gambo

gambo alto & molte mazuole ne- lequali nascie il gruogho ilq̃le quã do aparisce nel leuar del sole si co glie. Il dimestichо e buono ilquale non si semina peroche nõ fa seme. ma le sue cipolle si colgono di me se daprile o di magio quãdo sono mature & si lasciano a mõzichiate octo giorni aciocħ si macierino al lhora si mõdano & si sechano in lo go caldo nõ pero al sole aciocħ nõ si cuocano. La cui maturitade si co noscie alhora cħ le foglie sono sec che & cõseruasi sopralcuna cosa: o solaio che nõ si acosti alla terra in- fino al mese Dagosto ma lottimo tpõ da piãtarlo e damezo dagosto infino a mezo settembre. Et allho ra o inanzi o doppo si piantano lu na spartita dallaltra colle radici le quali hãno per spatio duna spãna o assai meno. Neloghi oue la terra fusse cara & si mettano sotto terra q̃tro dita ne solchi & si lascino due o tre anni & ciascuno anno del me se daprile sallhora sono seche le fo lie & del mese di magio digiugnio & di luglio se nascie herba nellaie si dee stirpare zappãdo la terra p tut to nella cortecia disopra due dita & non piu adẽtro acioche nõ si to chino le cipolle: & se piaciera itor- no alla fine dagosto: o del mese di septembre si rada la terra a modo duna aia & dogni verdume si rimõ da & poi si colgono ifiori quando nascono. & il gruogo si secha a de bile & lento fuoco & chiuso i alcu no logo si cõserua & passati due o tre ãni si diuelle si diuelle tutto del mese daprile & da capo si piãta al modo ꝑdetto. Il gruogho deside- ra terra cretosa o mezana & si pote optimamẽte piãtare: oue fieno sta te le cipolle poi che sono diuelte. Et e dasapere chel gruogho non si dãnifica molto per lombre. ma dã nificasi molto dai topi iq̃li sotter- ra rodono le sue cipolle cõtra iqua li niuna cosa vale tanto quãto ten dere la trapola ailoro pertugi & fa re isolchi tra laie cauati iquali lo di fendano dallhũore dellacq̃ ilqua le molto teme & oltre a questo im pediscono il trapassamẽto de topi & dele talpe lequali ancora molto desiderão le sue cipolle. Il gruogo e caldo & secco nel prĩo grado & e nelle sue qualitadi temperato & impero e cõfortatiuo: onde cõtra la debilita & difecto del core mol to vale. Et rimoue il rossore de gli occhi p sangue o p altra maccula. Se ui si pone pesto con rose. Et cõ tuorlo duouo secõdo cħ dice Dia scoride. Anchora colui che bera il gruogho inãzi non temera lebrie- tade ne troppo mãgiar. Ancho le grillande facte di q̃llo non lascia- no altrui inebriare ancho inducie sonno & stimula il ventre sc̃do che dice Plinio. Ancho dice che cura li morsi de serpẽti & delli aragni & le puncture degli scorpioni.

¶ Delle cipolle maligi. Ca. 26.

I E cipolle maligi si piantano come iporri cioe vna per pertugio scostata per un pie luna da laltra: lequali gran ciesto fanno le quali poi vsiamo la state sequente dopo apaschua & sono quasi duna medesima complessione cō laltre commune cipolle.

Del cardo. Capitulo. 27.

i L cardo si semina dimarzo & desidera terra letamata & soluta adue gnia chĕ nella grassa meglio allignare & aprēdesi & se si pōgono in piu saldo terreno sara loro vtile contra a le talpe & glialtri aīali peroche non si pote cosi agevolmente forare. deonsi seminare icardi aluna cresciēte nellaia gia loro apparechiata & si seminino spartiti luo dalaltre un mezo piede. Et si dee prēdere guardia che isuo semi nō sponghino atitroso cioe qllo disopra disotto poche nasciere bono icardi debili & non flexibili. Et non si debono isemi profunda te nella terra. ma presi con tre dita si pfondino tanto che la terra agiūga ali primi nodi dele dita & si purghino spesso dallherbe infino a tāto che gambi indurino & sel caldo sopravegnisse sinaffino. Et se stri gnierai le piante de suoi semi non hauranno spine scdo che scriue Palladio del mese doctobre si pongono le sue piāte tral grano gia nato o intra altre biade con palo laqual cosa e piu vtile che porli in crudo terreno lequali quādo porremo tagliere nele sommita dle sue radici & impiastrerele di letame & sparti remo luna dallaltra tre piedi acioche meglio crescano mettēdonei vna fossa dun piede alta de due o tre: & spesso nel tēpo asciuto sotto il verno ui metterēo ciener & lame scoleremo cō letame & qn̄ si colgono nō si colgono tutti insieme per che nō si maturano īsieme ma luo dopo laltro. & si dee coglierl allhora cha isiori nella parte disotto a modo duna girlanda & nō prima: & nō si dee aspectar chĕ isiori siano tutti caduti impoche sarebbe peggiore & continuamente ciascuno anno sene debono leuare le piāte acioche non affatichino le madre & isiglioli ouero irampolli per altri spatii possano cresciere iquali si debono tutta uolta con alcuna parte della radicie diuellere. Et qlle piāte che serberai p seme purgare prima da tutti irampolli si debono di sopra con terra cotta o secha o cō corteccia alcuna coprire. impero i semi per sole & per venti pioue sogliono a niente venire.

Della camamilla. Cap. 28.

l A camamilla e calda & secha nel primo grado & pssima alla virtu della rosa nel suo sottigliamento & la sua caldeza e couenieīte cōe la caldeza dellolio & e apritiua e sottigliatiua mollificatiua & e solutiua

e solutiua a ragione & questa e la sua ꝓprietade ĩtra le medicine chi piu uagliono ala stracfiza che nul laltre & e cõfortatiua del cierebro poche risolue le materie del capo

¶Della cuscute. cap. 29.

La cuscute e calda nel prĩo grado & seca nel se cõdo: laquale si dee co/gliere cõ fiori & si pote due anni serbare & la sua uirtute principalmẽ e di purgar la malin/conia & la flegma & lacqua della sua decotione vale çontra la stranguria & dissuria & anco la sua her/ba sessene potra hauer in grã quã/titade cotta ĩ vino & olio & impiastrata al ereni & a petigione & al/laltre parti oue fusse il dolore. Et Auicenna dice che lacqua dela cusciute e mirabile alieteritia. Et sarapione dice che dele sue proprieta di e da schaciare lantiche supfluita dele uene.

¶Del calamẽto cap. 30.

Il calamẽto e di due; fa/cte acquatico & di mõ/te. Lacquatico sappella mẽtastro q̃llo dele mõtagnie si chiama nepitela & q̃sto e miglior peroche piu seco & si dee cogliere allhora che fiorito & allõbra secare & possi per tutto lanno serbare & ha uirtu dissolutiua & consumptiua & il uino dela sua decotione & della riquilita & delue passe e il uino dela decotione de la sua poluere & de fichi sechi ua le cõtra la fredda tossa & asima freda ĩperoche dela nepitela predetta si fa il diacalamento ilquale a q̃l lo medsimo vale. Anco la sua poluere data in vouo dabere o in farina dorzo vale a quel medesimo. Cõtra il dolore delo stomaco per frigiditade visi lõfermo la sua poluere cotta nel vino o ne cibi. Contra la freda reuma si de vngiere la pte di dẽtro del capo del mele nel quale sara facta decotiõe dela sua poluere data in vino daber o ĩ fa/ria dorzo uale a quello medesimo Et poi si faccia sacielatiõe dela decta poluere scaldata in pentola roza o dela decta herba imperoche molto uale. Contra il discendimẽto deluola si facia gargarisimo da/cieto nelq̃le sia cotta la sua poluer & la poluere dele rose: cõtra tenasmon p flegma vitrea: o p altro homore fredo lereni sungão di mele & dela decotione dela sua poluer & dela colofonia et de semi del nasturcio calda sopral culo cõ bãba/gia et ĩ cotal maniera ãcora si libera la matrice. O si facia fomẽto de lacqua dela sua docotione a disc/chare superfluitade dela matricie et uarra moto.

¶Della cientaura. cap. 31.

La ciẽtaurea cioe fiele di terra e calda et seca nel terzo grado: et e herba amarissima: et ẽne di due maniere cioe Cientaurea magior et minore. Ma la maggiore ha ma

giore afficacia & principalmente si cõsa ad uso di medicia quãto al le foglie & a fiori. Onde quãdo si dee cogliere alora che comincia a fiorire & si dee alombra sechare & si pote ĩ molta efficacia serbare & ha uirtu diureticha & attractiua & cõsumptiua. Il uino dela sua decotione uale a lopilatiõe del fegato della milza & delle reni & dela uesicha & alla stranguria & dissuria. Onpe dice Galieno che la ciẽtaurea e dele piu nobili & miglior medicine a lopilatiõe del fegato & fa grande utilitade ala dureza della milza ĩpiastrata & beuuta. Contra iuermi delorechie ui si metta i suo sugo col sugo de pori meschiato. Contra ilõbrichi si dia il suo sugo col mele. Achierifichar il veder si mescoli il sugo dela radice delaciẽtaurea maggiore con aqua rosata se ungano gliocchi.

¶ Del capello venero. cap. 32.

I L capel uenero e fredo & seco temperatamẽte & ha virtu diureticha p la sottile substãtia e fresco di molta efficatia & si pote poco serbar peroche sotile herba cõtra al riscaldamẽto dl fegato si dia lacqua della sua decotiõe. aco de la detta acqua & del zuchero si facia sciropo & sel riscaldamenro predecto sia cõ vitio di milza uisi agiũga alcua cosa calda & diureticha. Ancho le plagielle intinte nel sugo suo o la sua herba pestaui si ponga suso. Et Auicẽna dice cħ poco decliĩa a caldeza & p cotale cagionne e sotigliatiua resolutiua & opritiua & ĩ esso e stiticitade & q̃do si mescola nel cibo dla carne d galli & delle cuturnici li fa forti a cõbatere & a uccider. & la sua ciernere con acieto & con olio e vtile alla alopitia & cõ lolio dela mortella & con vino & cõ rãno fa cresciere icapegli & non gli lascia cadere. Et la sua cienere con rãno e vtile ale forfore del capo & cõsuma & diradica & rimuoue da esso lhumide piaghe. & vtile al polmone ĩcio che molto il purga & prouoca lurina & rõpe la pietra & fa venire imestrui & mena fori la seconda & purga la femina del feto

¶ Del cierfoglio. cap. 33.

I L cierfoglio si semia da gosto & e bono per tutto il uerno & doppo il uerno

Della ciecuta. cap. 34.

I A ciecuta e calda & secha nel q̃rto grado & ha uirtu attractiua & cõsumptiua & dissolutiua ma non susa nelle medicine dẽtro peroche uenenosa & nella substãtia & nele sue qualitadi imperocħ dissolue tanto che li spiriti infralisscono & uegniono meno per lo quale infralimẽto si mortificão le mẽbra & ha uirtu optĩa quãto alle radici & poi secõdo le foglie & ultimamẽte

timamente secondo isemi. Onde il suo seme alcuna uolta si mete ne le medicine. Cōtraluitio della milza si dee i qsto modo usar cioe ch tutta lherba diori ī acieto cō vna libra darmoniacho p dieci giorni & poi si metrano a bollire le decte cose insino a tanto che lo amoniacho sia bene risoluta & structo & poi si coli cō pāno. Et questa colatura da capo si facia bolire & agiū toui ciera & olio & sene faccia vnguento di cicuta ilquale e optimo al vitio della milza & contro le dure apostemе & contra lartetica & contro alepilensie sisse fara vntiōe Cōtro larteticha & podagra si cocha la sua radicie in pasta & poi fesse per mezo si pongano sopra larteticha e sicurissimo rimedio. cōtra al male del fiācho & contra ala strāguria & dissuria si debono īpiastrare dela sua dectione i vino forte & olio ī loghi doue la doglia:a mōdificare la matrice & purgare de fredi humori & uiscosi & a puocare imestrui si facia fomēto della sua decotione ī uino & acqua salsa Cōtra le scrofole sech si dono usare prīa lherbe diuretiche poi si facia īpiastri di due parti di cichuta & terza di scabiosa.

Della scatapuza. cap. 35.

LA scatapuza e calda nel terzo grado:& humida nel secōdo ma gerardo dice nel suo scrito chla e calda & secha nel terzo grado & e seme duna certa herba ch p simile nome sapela ilqual seme leuato ne la cortecia di fori si serba tuto lanno. Et si dee sciogliere quella ch uerde & non forato dentro & che nō eliuida:ma biācha. la scatapuza ha uirtu di purgare pricipalmēte la flegma apresso la colera & la malicōia. Et ha ācora virtu purgatiua per le parti dissopra p lauētusita & leuita cha ī se. Onde alcuna volta si da ai sani a cōseruatiōe dela sanitade Alcūa uolta agl'ifermi arimouerre lifermitade. Cōtra la cottidiana di flegma salsa & cōtra la rogna si pesti lascatapuza in molta qtita & poi īuolta nele foglie de cauoli si metta sotto la ciere & uissilasi assai acioche si cocha bene & poi qdo cauata si priema et olio che nescie si serbi ilquale si po per spatio duno āno cōserbare et quādo sara bisogno si dia alonfermo ne cibi o ī alcuno altro mō et in qsto modo si po fare ingāno a molti:o sene facia chiarea pestādola bene & cociēdola cō mele et poi mischiādola col vino. Et nota ch ī .xx. libre di uīo debe eēre vna libra di scatapuza et qllo medesimo nelōcie et negli altri pesi minori. Anche si po mettere lascatapuza bē pesta in brodo di carne o di pescie o daltri cibi et māgiata molto uale aisani et alifermi. Et gerardo dice ch la scatapuza e molto laxatiua et purga disopra et soto fa

ricosamente et cō āgustia. Onde si dee prēder guardia cħ nō si dia se non a color che ageuolmēte uo mitano et se la materia non e dige ste. Et nō si debono dar a color cā no stomaco debole et le budella: poch subertō et non si dia se non distemperata acioche nō dimori nelo stomaco. Et nō si dee sopres sa dormire ne ripossare se non co me nelaltre medicie da uomito el suo vso e acioche di qlle medici ne si faciano acute con dieci o vn dcie granela digusciate et peste et cosi si mescoli nela medicina. An co dice cħ p se medesima si po da re pesta et stēperata cō acqua cal da: o cō vino et dice cħ purga prí cipalmente la flegma et li homorí viscosi et maxiamamēte dello sto macho et dele budella vnde fā p de ai colerici et a quegli channo il male del fiacho et agli artetici et ala febre continua per flegma vi trea o naturale. Et diascoride dice che sene dannó da cinque īfino a noue granella et quando lo stoma co sara forte si diano ītere et se fus se debole si diāo peste. Anco dice cħ sele foglie dla scatapuza si cuo cono con polli o cō herbe et altri cibi purgāo la flegma et la colera.

Del cretāo. cap. 36.

IL cretāo cio sono iuichi marini e caldo et seco nel terzo grado et e her ba laquale si troua nele parte marine et ha uirtu molto di uretícha p la sottilita dela sua sub stāria. Contra la strāguria et cōtra al vitio dela pietra et cōtra il mal del fiancho si prenda dela decta herba & in grā quātitade et si bol la in acqua salmastra et in vino et olio et in quella acqua sega et stia linfermo infino al belico et se non sene pote hauere tanta quātitade impiastrerane solemēte li logi oue e la doglia et anco herba mangia ta o il vio doue sara cotta beuuto prouochera lorina.

Dela cielidonia. cap. 37.

IA cielidonia cioe ciene rogniola e calda & seca nel quarto grado laqle di due facte cioe indica & naturale. Quella di dia e di ma giore efficacia & opatione & ha la sua radicie citria. Quella cħ si tro ua nele nostre nontrade e di mino re efficacia tutta uolta luna per lal tra si prēde & quando si troua nel le riciete uisi dee mettere la radice & non lherba & ha virtu dissoluti ua consumptiua & atractiua. Cō tro al dolore de denti per cagione di freddo si prenda lasua radice & si pesti alquāto & si metta infra li dēti & disopra pōga laglio. A pur gar il capo & aluuola ripiena dhu mido freddo visi pōga la sua radi ce cotta in ino & lonfermo riceua il fumo del detto vino per la boc cha & poi gargarici il vino laqual cosa asciugherai luuola & purghe ra il corpo. Et Plinio dice che per

lo sugo

lo sugo dela celidonia gliocchi de la rondine cauati ouero dãnificati al primo si riducono.

¶ Del coriandolo. Cap. 38.

L coriandolo e herba assai comũelaquale e calda & secha nel secondo grado il cui seme si dee mettere nelle ricierte ilquale si serba per due anni & per lo suo odor ha virtu confortatiua: onde a cõfortare la digestione & alla doglia dello stomacho per ventusitade si dia il suo seme ne cibi. Et il vino doue sara cotto a bere: Ancho la poluere del suo seme dittata sopra la carne la fa saporosa. & isidero dicie chel suo seme daro in vino dolcie incita glihomori a luxuria. Ma si dee guardare che nõ sene dia troppo po che sarebbe lhuomo furioso & pazo. & la sua herba col seme e venenosa a cani & gliuccide se alquante fiate ne mangiano.

¶ Della consolida. Cap. 39.

LA cõsolida maggiore cioe rigaligo e di fredda e secha complexione & la sua radicie propriamẽte e mele laquale ha virtu di constrigner la grossa substantia: & serbasi cinque anni & la sua poluere data ne cibi vale contro: al fluxo del sangue de mestrui & contro al fluxo del ventre & posta disotto vale contra al fluxo de mestrui similmenre le fomentationi della sua herba facte.

¶ Del cocomero. Cap. 40.

L cocomero saluatico e herba nota del cui sugo si fa elaterio in q̃sto modo cioe cħ ne di caniculari il fructo della sua herba si coglie allhora che quasi maturo & si pesta & sene caua il sugo & si pone al sole & si secha. Et cierti lo cuocono infino che tutto dissfacto & q̃llo cotale e mẽo laxatiuo mena piu dolciemẽte & altri bollono il sugo suo col mele quasi infino al consumamẽto de sugo & danolo a modo di lattouario ilquale assai solue per le parti disotto. puossi per due anni serbare & ha virtu di purgare principalmente la flegma & glihomori viscosi & humidi & poi la collera nera ouero melinconici onde vale contra la parlasia apoplexia & epilensia & contra la colica & contra al male del fiãco & cõtra la febra quottidiana per flegma vitrea o naturale & e vtile alli sciatichi arterici & podagrici. impoche trahe a se dalle parti dalungi specialmẽte & purga ancho. E medicina vtile a tutte le cose ouero infirmitade per flegma & non perho si da solo & purga il ventre p bocca & si dee mescolandolo cõ altre cõfectioni & si faccia acuta la medicina duna oncia & cõprẽdera le latterio. Nõ dee dormire sopresso ma si muoua incõtanente che lhaura preso si cõ me q̃gli che prẽde le lebero cħ suo le induciere suffocatiõe. Et nel in

fermitadi del fianco anzi cħ si dia si dee allonfermo fare alcuno cristeo mollitiuo &poi gli sene faccia vnaltra dicocitura di malua & do lio & di mele con oncie cinque de letterio & sara optimo cõtra linfirmita del fianco & contra lartetica & ragra &podagra. Anco la decta herba se si puote hauere si pesti alquanto & bollira in vino & in olio & posta nelloco oue e la dolia vale alla stranguria & ala podagra & al dolore del fiãcho. A puocare imẽstrui si confecti la poluere dello laterio & con olio muciellino & con olio comũe & vi si põga lambagia dentro intinta amaturare le frede aposteme si prendano oncie cinq̃ de latterio & farina dorzo & cõfettisi insieme cõ tuorlo duouo & ui si ponga suso. Ancora dello ellettério & della tremẽtina si fa optimo impiastro da rompere le posteme. Auermi dellorecchi si dee cõficiere lo latterio in quantita di cinque grani cõ poco aciero & tiepido ui si metta dẽtro. Ad ogni dolore di stomaco p cagiõe fredda ui si dee vngere dllo elletterio cõ acieto cõ fecta: alle lentigni della facia & ad ognialtra supfluita rimouere prendi cierusa cioe biacha & canfora & eletterio in quãtita delle predette due cose & confetta con acieto in modo dunguento & pesta in mortaio in vasello di vetro &ui dimori per quindici di: & poi nel pdecto mortaio col pestelo medesimo si meni giugniendoui acieto se fusse sodo & sene vnga la facia peroche rimoue il panno & le lentigini marauigliosamenre.

Del ditamo. Capitulo. 41.

L ditamo cħ p altro nome si chiama frassinella poche ha le sue frõde a modo di frassino e caldo & seccho nel q̃rto grado & e radice duna herba che ditamo simigliantemẽte sapella laq̃le in luogo caldo petroso & secco specialmente si troua & ha virtu dissolutiua & cõsumptiua & a trare a se il veleno cõtra al morso de gli aĩali velenosi ui si põga suso lherba o la radice de la predetta herba pesta. Ancora il suo sugo si dia col vĩo: & la sua poluere sintrida col sugo della menta & ui si põga suso: & anco si dia abere: anco dice isidero chelli e di tãta virtu che suelle il ferro: & mãdalo fuori dlla carne: onde le bestie saetate gitano le saete mãgiãdo q̃lle.

Dellendiuia. Capitulo. 42.

Endiuia che p altro nome si chiama latuca saluatica h e fredda & secha nel secondo grado & il suo seme & foglie si confa ad uso di medicina & ancora le foglie si cõfanno aduso di cibo. Ma la sua radice non ha virtu alchuna & le sue foglie verde son di grande efficacia & operatione & seche nienre adoperano &ha virtu di cõfortare onde

onde vale contra loppilatione del fegato & della milza p cagione di colera & vale cõtra la semplicie & dopia terzana & cõtra licterizia & riscaldamenro del fegaro:& cõtra le calde aposteme mãgiandole lesse o crude ancho losciroppo facto de la sua decotione & del zuchero vale a quel medesimo:anco il suo sugo ouero siropo dato cõ reubarbaro il quarto ouero il sesto giorno dopo la digestiõe dela materia vale:anco cõtral calore del fegato & cõtro ale calde aposteme vale la deta herba & postaui suso a q̃l medesimo vale il sugo ĩpiastraro. Et se non poi hauere le foglie coci in aqua il seme delherba pesto & põlo in suo loco. Et Alberto dice cħ laqua de lẽdiuia colla cierusa cioe biaca e mirabile adinfredare qual che cosa che si dee infredare.

Della ella. Capitulo. 43.

LElla non si semina pero che non producie seme. Ma la sua corona si piãta o la maggiore parte del mese de octobre ĩ terra grassa & ꝑfonda cauata & bẽ riuolta & trita. Lella e calda nel terzo grado & hũida nel primo & ene di due maniere cioe dorto & di cãpo. Quella del cãpo e di magiore eficacia q̃to alle radici & la sua radice si coglie nel prĩcipio della state & secasi al sole acioche nõ si corrompa per humore. Et si dee la sua radice mettẽ nelle medicie. Possi serbare per due anni & p tre & ha virtu leuificatiua & mõdificatiua: onde vale cõtra inerui per frigidita indignati: cõtral dolore de mẽbri spirituali p freda cagione & cõtra ventusita contra freda rossa da si il vino della sua decotiõe. La sua poluere colla poluer del cienamo delicatis. Solue la ventusita de mẽbri spirituali. La sua herba decotta ĩ vino & olio dissolue il dolore del fianco & la stranguria: cõtra lasma freda si dia la farina dorzo nel quale la sua poluere sia cotta & ha virtu rubificatiua & vltima astersiõe.

Della fegatella. Cap. 44.

LA fegatella e fredda & seccha nel prĩo grado & e herba che crescie neluoghi acquosi & specialmente in luoghi petrosi laquale ha molte foglie che si stringono alla terra & alle pietre & la sua virtu e diureticha per la sottile substantia & e refrigieratiua: onde lacqua della sua decotione vale cõtra loppilatione del fegato & della milza p calda cagione & cõtro altri scaldamenti del fegato & lo sciroppo facto dellacqua della sua decotione giugniendoui reubarbaro nella fine della decotiõe sara optimo cõtra lagialleza.

Della ruchetta. Capi. 45.

LEruca e calda & seccha nel quarto grado & la dimesticha e di maggiore afficacia che la saluaticha. Et i suoi semi si cõ

fanno specialmente aduso di medicina appresso le foglie. La cui virtude e consumptiua & prouocatiua del coito: & cotta cola carne uale ad incitare il coito & la dissinteria & lastranguria & la parlasia. Anchora sessi cociera in vino & simpiastrera alle reni prouochera allu xuria & posta sopra lo pettignone prouoca lorina. Et il suo seme maximamente della saluaticha fa erectare la verga.

ℂDel lebbio. Capi. 46.



L lebbio e caldo & seco nel terzo grado & le cortecie delle sue radice & tuoroni spetialmēte sono medicinali. Le cortecie dlle sue radici si colgono la primauera & si sechano al sole & si serbano p tucto lāno & ha virtu de dissoluere & di cōsumare & di purgar la flegma & li homori viscosi. Et si dia il suo sugo ilquale purga atrahēdo disotto & disopra angosciosamente onde non si dee dar se non quādo la materia e digiesta & quando il corpo e disposto afluxo si come nellaltre vomiche medicine. Et vale ala febre continua & alla longa terzana p collera citrina o vitellina. Anche vale aloppilatione del fegato & alliteritie & alla collica & al mal de fiāco & mena fuori lacq̄ eleucoflaticoꝝ educit. Et il suo e cū si dia il suo sugo per se o nella sua decotione si distimperi altra medicina o si giunga cō isciroppi & oximele laxatiui o si cuoca con mele infino alla consumptione del sugo. Contra lenfiamēto della stremita & cōtra latterecia si faccia bagnio dacq̄ salsa doue le sue radice & tuorioni & tutta lherba siano cotte.

ℂDel finochio. Capi. 47.



L finochio si semina del mese di dicēbre di gienaio & di febraio & dogni tempo si traspōe & e caldo & secho nel secōdo grado & ha virtu diureticha & di sotigliare la grossa ventusitade. Et māgiato dopol cibo vale a tutti acietosi iquali si fanno per indigiestione & questo fa per la sotile substantia & p le sue qualita. El suo seme: le foglie & le radice si confanno ad uso di medicīa. Il seme si coglie nel pricipio dellautūno & serbasi per tre anni. Le cortecie delle radici si colgono nel principio della primauera & si serbano per mezo lāno. Cōtra loppilatiōe del fegato & della milza & cōtra la stranguria & dissuria & contral vitio della petra per fredo homore si da lacq̄ della sua decotiōe. Anco il finocchio cotto & māgiato contra le predette cose vale. Ancho q̄sta medesima acqua o vino soluc il dolore dello stomacho per freddeza o per ventusita & cōforta la digestione: q̄l medesimo fa la poluere del suo seme. Contra al panno degliocchi & pizicori si ponga il sugo delle sue radici in vasello eneo per .xv. di al sole & a

le & a modo di collera si mette negliocchi. Cõtra il pizicore deglio chi experimẽto certão: cioe aloe sugo di finochio & si ponga in uaso eneo p. xv. di al sole & poi si metta negliochi a modo di colirio.

¶ Della fliamula. cap. 48.

LA fliamula e calda & secha nel quarto grado & chiamasi flamula perchi ha virtu incensiua & e simigliante ala uiralba nelle foglie & ne fiori ma li fiori sono azurini Quãdo e verde e di molta afficacie & secha vale niẽte o poco. A fare caterio fãza foco pestisi la flamula & põgasi sopra luogo chesi uole icidere & uisi lasci ũ giorno & trouerasi la bũcia arostita & arsa: & poi si curi a modo di cerusico. Arõpere la postema quãdo fusse ouertita in marcia & il capo e duro si dee la detta herba cõ olio pestare & porre dissopra & lolio si pone a rilaxione acioche la flammula non disechi tropo.

¶ Del fũmosterno. cap. 49.

IL fummosterno e herba assai conosciuta laq̃l e calda nel prio grado & secha nel secõdo & e di grande eficacia uerde & seca principalm̃te purga la malĩcõia & ap̃sso la flegma salsa & la collere adusta & e diureticha. Cõtra la rogna si prendano õcie due del suo sugo agiũgaui zuchero sene facia sciroppo & si dia con lacqua calda o uisi giunga il seme del finochio: ãco si facia questo unguento nel olio de le noci & uisi põga poluere di fuligine sottile & si confecti cõ acieto ilquale ui giugnierai & col sugo dl fummosterno in magiore quantita che delaltre cose & se nunga lõ fermo nel bagnio & e optimo. Et habi a mente chel suo sugo si dara trẽ uolte la setimana come e detto optimamẽte purghera gli homori che la rognia pducono. Anco la detta herba cotta in vino & posta nelluogo de la podagra uale molto.

¶ De funghi. Cap. 50.

DE fũghi certi sono boni et certi mortali. I boni sono picoli et ritõdi iq̃li apariscono nel pricipio dela primauera et vengono meno del mese di magio et cosi facti funghi mai non nociono altrui ne feciero nocimẽto subitamente Ma tutta uolta e dasapere che tutti generão nutrimẽto maluagio. Ma i mortali sono quelli liquali nascono apresso ferro ruginoso: et ancora sono altri funghi mortali aduegnia che incontinente non ocidano Et questi sono quelli c̃h nascono apresso le cose putrede o allato alabitatiõe dalcũo uelenoso aĩale o alatõ a cierti arbori chão di loro pprietade coruptiõe a fũghi si cõe luliuo. El segnio de funghi mortali e q̃sto che nela parte disopra la sua bucia e humida uiscosa corota

& che tosto si si muta & si corrum pe itra le mane di coloro che li col gono. Et nele nostre habitatiõe si trouano funghi iquali sono lati & spessi & che hanno alcuno rossore nela parte disopra & in quello ros sore ha molte ampole leuate dele quale sono alcune rote & alcũe no & quello e mortale chĩ tosto veide & chiamasi il fũgo dele mosche i peroche poluerizato ĩ latte veide le mosche.

Del fieno greco. cap. 51.

I L fieno greco e caldo & seco & ha substanza uiscosa: vnde ha uirtu di maturar & di laxar. a ma turare le posteme si de la sua faria conferire ouero conficiere contor lo ououo & porlaui suso peroche matura & sottiglia. A maturar & a rompere si mescoli con tremẽtina & uisi põga suso Anco lherba del pdetto seme cotta ĩ olio sopra po sta e vtile a maturar. Ala postema deli spirituali membri si prenda la farina del fieno greco messa ĩ uno sacheto & cotta ĩ aqua cõ maluaui schio si põga disopra ala postema dello stomacho & dele budella fa ciasi dela faria del fiẽo greco & dl lacqua predetta poltiglie & ui si so prapongano.

De gambugi. Capitulo. 52.

I Gambugi si sono di natura dicauoli & hãno for ma de cauoli infino che fiuenão a chiudere. Ma poi che sono chiuse le loro foglie diuentano quasi biãche si come le toniche ouero spichi di cipolle & crespe & desiderano aere fredo i/ peroche in caldo & temperato nõ si chiudo: ma rimangono aperti si cõe i cauoli & cosi desiderão la ter ra che desiderão i cauoli & fanose ne cõposte come dele rape & ãco si seminano come i cauoli.

Dela gramignia. capitulo. 53.

L A gramignia ha virtud stiticha & ha virtu di sal dare le ferite & dissolue re il vẽtre & a saldare le piaghe dele reni & dela uescica & amitighare il dore de la milza e il suo sugo dato a bere ha proprieta de duccidere i lobrici. Questa her ba conoscono i cani iquai quando purgare si uogliono la mãgiano se condo che scriue plinio.

Dela gentiana. cap. 54.

L A giẽtiana e radicie du na herba che similiante mente cosi e apellata la cui radice soamẽte e me dicinale. Cogliesi nel fine de la pri mauera & poi che e secha si serba per tre anni. nascie il piu ne monti & loghi ombrosi & e hũida & cal da & secha nel terzo grado & ha uirtu di soluere di consumare & da prire: õde vale & e diuerticha & se la sua poluere si da in vino & con aqua dorzo uale contra lasma an ticha. Et il sugo dla sua radice mã da via lamorfea & sana le piaghe & lulceratiõi

& lucerationi cierusine:& anco be uuta fa gran pde a chi fusse caduto dalto & fusse calterito & laciero & e ultimo rimedio otro al morso dello scarpione & contro alle ferite auenenate & al morso del cane rabioso se sene beuono due oncie

ℭDella gariofilata. cap. 55.

I A griofilata cioe garofanata e simigliante ale nouelle foglie del prũo o da fiaponi & la sua radice e odorifera & ãco le foglie. Et e calda & secha nel terzo grado & la frescha e di maggiore efficacia & serbasi p uno anno & ha uirtu cõsumptiua apritiua & dissolutiua & chiamasi gariofilata perochel suo odore e simile a qgli de garofani o il suo sapore & la sua opatiõe. Cõtra la cardica vale molto se cotta ĩ acqua maria & olio si põe dala p te dinãzi & di dietro. Anco a cõfortare la digestione e cõtro la doglia delo stomaco & dele budella p cagione di freddo o di uẽtusita si dia il uino dela sua decotione.

ℭDel ruuistico. cap. 56.

I Vmulo cioe ruuistico o uero leuertico loq̃le fa fiori ĩq̃li p la loro lecheza si cõseruão longhissimamente iloro uirtute si che com mune opiniõe e giamai nõ si corũpono. Et iloro odor̃ e acuto & forte & sono caldi & sechi & dissoluti ui dele uiscosiradi & incisiui & con serua da corruptione ilicori nequa li si mescola.

ℭDel iusquiamo. cap. 57.

i Liusquião e freddo nel terzo grado & e seme dũa herba cħ si chiama cassilagie ouero dẽte ca ualio & q̃sto seme e di tre fatte ĩ po cħ alcũo e biãcho alcũo rosso: et al cũo nero: il biãcho el rosso si cõfão ad uso di medicia: ma il nero e mortifero. Et habiamẽte cħ sel iusqamo si dee riceuere dẽtro p boca si de dare il seme et se di fuori si riceue si dia lherba. Ma il semẽ è di magiore operatione & ha uirtu di far dormire & cõstrignere & di mortificare. A prouocare il sonno & i fermita acuta si facia somẽto del acq̃ doue sara cotta la sua herba intorno ala fronte & ĩtorno ale tempie & intorno apiedi & anco sene laui Et poi si facia q̃sto ĩpiastrro. Prendasi la poluere del suo seme bẽ sottile cõ la ãbũe delouo & cõ latte di femia cħ nudrischa fanciula & cõ un poco dacieto & si põga ala frõte & ale tẽpie. Anco a cõstrignere le lachrĩe si facia q̃lo medesimo ĩpiastro cõtra la dissinteria si facia dela decta herba & uisi ponga pe roche rimoue il dolore. cõtra il dolore de denti prendasi il suo seme & si ponga sopra i carboni & lõfermo riceua il fummo per bocha et la tẽga sopra lacqua et apparira sopra lacqua vna cosa a mõ di uermini che si mouano il suo seme posto anchõra sopra il dente per ca

gione calda si moue il dolor & ser basi per dieci anni.

¶Delysopo. capitulo. 58.

Isopo e caldo e seco nel terzo grado:& in secondo le foglie e fiori ma si le sue radici:a virtu diuretica & cōsumptiua & atractiua & il uino dela sua decotione & de fichi sechi vale cōtra la freda tossa: anco il uino dela sua decotione & del seme del finochio rimoue il dolore delo stomacho & dele budella. Et il fomēto fatto delacqua del la sua decotione mondifica & netta la matricie dale superfluitade & q̃llo medesimo adopera il supposi torio facto dela sua poluere & del lolio muscielino. Anco la sua poluere o lherba scaldata nel testo & posta al capo o p se o in faciello uale contra freddo catarro & al cadimēto deluouola. Al mal de luouo la prēdasi la deta herba & si coca ī acieto & si gargarizi:anco la detta herba cotta nel vino:& īpiastrata rimoue la doglia che per uētusita aduiene.

¶Delliaro. Capitulo. 59.

Iliaro cioe giches ecaldo & seco nel secondo grado & trouasi neluoghi sechi & hūidi mōti & piāi & nel verno & nella state ha grāde efficacia secōdo le foglie & magiore secōdo le radici & maxīmente secōdo certe turbosita cħ si colgono fēdōsi & secāsi. Et ha uirtu di disoluere damorbidare & di sottigliare.cōtra lenfiamēto degli orechi si facia īpiastro della decta herba īsieme cole turbosita d̄ p̄de cte nel vino & nelolio cota & uisi giūga comio & si pōga sopra glio rechi:cōtra le fred apósteme si p̄n da la decta herba tuta cola sua tur bosita de & si pesti cola sungia uieta. Cōtra le nouelle scruofole si p̄n da la decta herba & si pesti cō isgla & cō sungnia uechia dorso si pō ga sopra essa & sesarano frseche ne guarra lōfermo. A fare bella & netta la facia & assottigliare la buccia si facia poluere sotile dele sue tur bositadi seche & cōfette con acq̃ rosata & si pōga al sole infino che lacqua sia tutta desicata & se nūga la facia & cosi si facia tre o quatro uolte o piu & di q̃lla poluere solamēte cō lacq̃ rosata sunga la facia & purga piu & fa piu bella la facia che la biacha. Anco la sua poluere solamēte rode la carne sup̄flua.

¶Del calcatreppo. cap. 60.

La calcatreppa e sia herba molto sp̄osa d̄le cui radici si fa lazēze uerata in questa maniera che ī due libre di mele e libra vna di cal catreppa mōda o di pastiaca sime ta oncia vna e meza o due di gien giouo o pepe solamēte lamita de ī q̃sto modo lauinsi bē primieramē te la calcatreppa & si getti illegnio che ue dētro poi optimamēte si co ca ouero cħ si coca in prima & poi

si gitti

si gitti illegnio. Appsso si tagli minutamēte & posto il mele al fuoco & optimamēte schiumato si metta in esso la detta calcatteppa & il giēgiouo ouero pepe & bollano īsino a tanto che diventi spesso cōuenientemēte. Et se nella fine della sua decotiōe si giugnera poluere di seme diruccha e pinochi sara optima al coito & ad erectare il membro.

¶Del ghiagiuolo. Cap. 61.

IRis ireos ouero giagiuolo e vna medesima herba le cui foglie sono simigliāti a spada cō fiori purpurini ouero biācho impero che qllo cħ sapella iris ha fiori porporini. Quello che sappella ireos glia biāchi & sono dūa medesima virtu. Et solamēte nelle medicine vsiamo la sua radice di dare. Cogliesi nel fine della primauera & si secca & serbasi p due anni: & e calda & secca nel secōdo grado & ha virtu diureticha. onde dissolue & apre. Cōtra al vitio delli mēbri spirituali. Contra lo ppilatione della milza & del fegato & delle reni & della vesicha & cōtral dolore per vētusitade e vtile il vino della sua decotione. Et ancho la sua poluere ha virtu di rodere suauemēte la carne superflua: al panno de glio chi rimouere si facia col vino della sua poluere & dellacqua rosata.

¶Della Regolitia. Cap. 62.

LA regolitia e radice che desidera terra bē soluta & specialmente sabbione acioche vientro agieuolmēte metta molte & longhe radici: laquale si piāta & ageuolmente sappiglia & intorno a se pullula molto & forse lei suo gābo tenero si piegha ala terra & si cuopra si cōuertira in radice amodo della gramignia & della menta & della robbia laquale radice e calda & humida tēperatamente & si dee sciogliere & prēdere qlla cħ nō sia tropo grossa ne tropo sottile & che sia gialla dentro & che nō facia poluere & la nera e la biācha sidee gittare via il suo sugo e duna medesima opatione cō essa & anchora di piu. Et fassi in qsto modo cioe che si dee prēdere qñ e verde & si debe pestare & bollire ī acqua & si coca quasi infino che sia consumpta poi si prieme. Et la sua decotione facta in acqua vale cōtra tutti iuitii del petto & cōtra la pleri plemonia & plaurisi: ancho il vino doue sara cotta vale cōtra tossa ql medesimo vale illactouario cōfecto della regolitia pigliando il suo sugo & factōe lactouario cō mele: āco la regolitia masticata & tenuta sotto la lingua mitiga la sete & asprza della lingua & della gola.

¶Del giglio. Capitulo. 63.

IL giglio si piāta del mese doctobre & di nouēbre in terra grassa & bene lauorata & prēdonsi

gli spichi suoi ouero bulbi cioe cipolle verdi o sechi al modo che si fa deliagli & si pongono lungo di lungi lũo dallaltro vna spãna o un piede. Anco dice Aristotile chẽ sel gãbo del giglio inãzi che sia aperto il suo seme ouero fiore si pieghera in terra in tal maniera che la sua cipolla nõ si dibarbi & si copra col la terra ĩfra pochi giorni mette in ciascuno nodo del gambo vna cipolla a modo del suo bulbo. Il giglio e caldo & humido & sonno di dua maniere dimestichi & saluatichi. Ma de saluatichi alcuni fano li fiori purpurini iquali gigli sono di magiore efficacia. Alrri sono che sono gialli. Ma idimestichi se faranno pesti cõ sungia vechia & cõ olio cotti maturão il freddo apostema. Cõtra la dureza della milza prẽda si la sua radicie in grã quãtitade col la brãcha orsina & colla radice del vischio. Et si metta in vino p dece giorni & poi si coli & giũtoui ciera & olio sene facia vnguẽto. A colorare la facia prẽdi le turbositadi dl le radici del giglio saluatico & seccale & poi le polueriza & distẽpera cõ acqua rosata & falle sechare: la q̃l cosa facta tre o quattro volte solamente quella poluere & ancora confecta con acqua rosata: freghe rai sopra la facia. Anco lauãdosene mundifichera la facia & rimouera le crespe. Anco dice diascoride chẽ le sue foglie cotte & peste sopra luoghi arsi vaglião molto. Et q̃llo medesimo fa la sua radicie se pesta con olio ui si pone impero che la sua virrude e mitigatiua. Anco mena fori la purgatiõe de mestrui perche e apritiua. E cõstringie len fiamento. Et impero vale cõtra ali apostemi per ventusita se la sua radicie pesta con olio spesse uolte vi si pone: ma Plinio dice chẽ le sue cipolle col vino sanano le trafitte de serpenti & la malitia & il veleno de funghi & se si cocierano ĩ vino mischiandoui olio soluono ichioui & nodi de piedi & fano rendere ipeli nelloghi abruciati ouero arsi. Ancho si cociera in vino & ui agiũga mele soccorrerão alle vene tagliati; le sue foglie cotte in vino sanano le ferite. De suoi fiori si fa olio & acqua si come delle rose.

¶ De lingua auis. Cap. 64.

Lingua auis cioe coregiuola e calda & humida nel primo grado & ha le sue foglie piccole & acute simiglianti alla lingua delluciello: laquale quando e verde e di molta efficacia. Ma seccha niente vale & ha virtu dincitare a luxuria & se si cociera la decta herba con carne & olio o con grasso incitera a luxuria. Et ancho vale se si cocie & ui si giungie zuchero a quegli che sono consumpti. Contra la secheza del pecto si dia lacq doue sara cotta varra meglio se ui si giugnera draganti.

¶ Della romicie. Cap. 65.

Il lapatio


L lapatio ouero la romicie e calda & secca nel terzo grado o nel secdo. Secõdo Auicẽna & enne di tre maniere: cioe di qllo che ha le foglie acute & qsta e piu efficacie. Et di quello che alle foglie larghe ilqual e dimestico & qsto e piu cõuenieuole ad vsare. Anco e di qllo che ha le sue foglie tõde & la sua virtude e dissolutiua & laxatiua apritiua & sottigliatiua. Cõtra la rognia pndasi il sugo dellapatio acieto & olio muscielllino & pecie liqda & bollão isieme. Et poi si col li & alla collatura si giũga poluere di tartaro & di fuligine & sene facia vnguẽto ilqle assai e cõuenieuole ai rognosi. Auicenna dice che la sua radice cotta cõ acieto vale alla rognia molle & alla ĩpetigine & la sua decotiõe cõ lacq̃ calda vale al pizicore & simigliãtemẽte la detta herba e optia p se medesima in bagnio. Cõtra limpetigine & spigine si facia decotiõe del suo sugo & dl la poluer dellotpimẽto. A maturare li apostemi pndasi illapatio ritõdo & si pesti & si cuoca in olio o cõ sungnia. A rõpere gliapostemi pndasi illapatio acuto & sapparecchi nel sopradecta mõ & ui sipõga. Cõtra la strãguria & dissuria prẽdasi la decta herba & si cuoca ĩ vĩo & olio & si põga sopra al petignione & prouoca lorina ĩ molta qtitade. Anco lacq̃ ouero il vino ĩ che sara cotta solue lopilatione dellamilza & del fegato. Contra le scrofole di nouo facte prendasi illapatio acuto & si pesti insieme con la sungnia & ui si ponga: contra illõbrichi vale il suo sugo insieme col sugo della ruta & si metta nel naso in picola quantitade ĩ caldo aere o in bagnio. Ancho illapatio crudo o cotto mangiato vale a rognosi.

Della latugha. Cap. 66.

La latugha si po seminare & traspiãtare qsi in tutto lãno in terra grassa & bẽ lauorata sol p se o cõ altre herbe & quella che sara seminata nellautũno vtilmente si piãta del mese di diciẽbre intorno a laie dellherbe lequali in ql tempo si seminano impoche nõ teme il freddo: ma sene fortifica e sata bona dopo il verno con altre herbe infino a tanto che sara il seme: ma qlle che sono della natura delle piccole nõ si trãspiãtano: ma qlle ch sono delle grãdi leqli sape lano latughe romane & channo il loro seme biãcho si deono traspor re acioche crescão & diuẽtino dolci & molto saiutano collõnaffiare nel tẽpo del secho. La latuga e freda & humida tẽpatamente: & altri dicono chella e calda & hũida tẽperatamente & pcio e migliore de tutte laltre onde ĩgenera bono sãgue & molto e copia & abondãza di lacte & se non si laua con lacqua e migliore. Tosto si smalticie & prouoca loria & amorta il mordicamẽto dello stomacho che viene p col

lera rossa. Et raffredda il bollimento del sangue & a coloro che non possono dormire inducie sonno laudabilmẽte & si sene fa ipiastro al dolore del capo chauẽga p colera rossa o p sangue rimouera il dolore & diuenta piu conuenieuole a mangiare cotta che cruda po chel suo lacte p lo calore del fuoco sciema p loq̃le era induttiua del somno. Ma ai colerici e conuenieuole cosi cotta come cruda. Et nel suo principio cioe qñ e giouane e piu vtile allo stomacho e piu cõuenieuole ad acrescierе il lacte alla femina & lo spma dellhuomo. Ma q̃do indura & nõ e copiosa di lacte sciema la sua humidita & diuẽta amara onde diuiene apritiua ma genera sangue pessimo & po diuẽta nociua a coloro che lusano po che fa mal vedeг & corrumpe la materia della sperma ma quando e tenera vale molto nele febri lessa o cruda & cotta nellacieto agiũtoui gruogo solue loppilatiõe della milza & del fegato a puocare il somno prẽdasi del suo seme & si confecti con lacte di femina cħ nutrica fanciulla femina & con lalbume duouo & sene faccia impiastro sopra le tempie. Anco la poluere del suo seme cõ lacte prouoca il somno. Et quello medesimo fa a coloro chã febre dato cõ lacqua calda. Cõtra al caldo apostema si confecti cõ olio rosato & ui si ponga & consumalo & rõpe. Anco lompiastro dele sue foglie facto souiene a q̃lli hanno erisipila. Anco il suo seme ldato abesoccorre a coloro che spesso si corrumpono. Anco e vna specie di latughe le q̃li hãno le foglie piu strette & piu aspere & mẽo verdi & q̃sta e amara & di magiore caldeza & secheza che la dimestica. Anco dice Plinio cħ vna specie di latugha cħ per se medesima nascie laq̃le sapella latugha caprina: laq̃le se si gita i mare si moiono i pesci che ui sono primani. Anco e vnaltra specie di latugha che nascie neli cãpi le cui foglie peste cõ la polẽta vagliono alle budella. Et questa cotale apellano i greci isop. Anco ne vnaltra specie cħ cresce nelle silue laquale appellano stanton: le cui foglie peste cõ la polenta vagliono alle ferite: & stagniano il sangue & le ferite che si corrũpono sana & guariscie. Et e vnaltra specie di latughe laq̃le ha le foglie ritõde & corte laquale appellano moltiabia: il cui sugo gli sparuieri graffiãda lherba cauano & intigniendoui gliocchi discaciano loscuritade quãdo inuechiano. Il sugo dellaquale herba sana tutti i uitii degliocchi & maximamente q̃do si mescola cõ esso lacte di femina & medicha i morsi delli serpẽti & delli scorpioni sel suo sugo si beue cõ vino & sopresso le sue foglie peste simpiastrano & ogni enfiamẽto rimoue & cõstringe.

¶ Dellentisco. Capitulo. 67.

Il lentisco

l L létifco e di calda & fe cha cõplexiõe & ha vir tu di constringere & di saldare. Contra al fluxo de mestrui & contra la dissinteria & vomito per debilita di virtu cõtentiua. Se sene facia piaccioli mazuoli cõ le sue foglie & si cuocano in acieto forte & fatone impiastro si ponga sopra il petignione & sopra le reni & contra ancho si pote usare in questaltra maniera contra le predecte cose cioe ch si prenda il tenerume del lentischo si faccia bolire infino che sia consumato lacieto & cio facto si ponga a secare & sene facia poluere laquale si dia necibi et beueragi. Cõtra lulcieratione della uergha si prenda la poluere facta dele sue foglie secchate sopra testo caldo & visi poluerizi impero che salda le piaghe consuma la puza & non uisi dee porre se nõ quando ui fusse la puza. Coutra lucierationi dela boccha & della lingua & dele labra etiamdio in febre acuta si facia decotiõe dele sue foglie in acieto laquale lonfermo spesso gargarezi.

Dela laureola. cap. 68.

l A laurea cioe loriuola e una herba molto laxatiua & e calda & secha nel quarto grado: Il cui fructo ouero seme e ritondo subruso a quantita di pepe ilquale sapella cocogrido ouer coconidio: Ilqle e anco piu laxatiuo che laureola bẽ chela sia laxatiua molto purga la flegma & gli humori uiscosi & princimalmẽte dale parti rimote & dale giunture de mẽbri & apsso purga la malinconia vnde uale alisciatici ali aretici & apodagrici. Anco uale contro lapoplesia & cõtra la parlasia & luso suo & cõ altre medici ne nelusimela iuliani & insimiglianti & dassi ancora inapozimatibus: ma p se sola nõ si da poch ha natura dulcierare le budela per la sua troppa acuita: ma tuta uolta se la uolessino usare p se si la doueremo cuocier et giugneriui gõma rabicha et masticie acioch la sua ma/licia si rintuzi et nõ e micha da dare se nõ a coloro ch sono duri assoluere channo il ventre et le budela carnose et il suo seme e di qlla medesima uirtude.

Dela lapolla. cap. 69.

l A lappa cioe lappola e una herba che nela sua somitade ha cierti capiteli iquali molto sappicchano ale uestimẽta et sone di molte maniere et tute sono medicinale et plinio dice ch son di tãta uirtud ch medicão le pũtur degli scorpiõi et nõ trãfigono gli hoi ch del suo sugo fusse bagniati et unti et anco la decotiõe dele sue radici afferma idẽti se sara tiepida ĩ boca tenuta: Et il suo seme cura molti uitii delo stomacho et fa pde a coloro che gittão il sãgue et souiene alla dissinteria. Impoche la sua ra

dice con uino strignie & le foglie giuntoui sale soluano.

¶ Del uischio. cap. 70.

I L leuistico e caldo & sec co nel secondo grado il cui seme similmẽte sapel la leuistico & nele medi cine si mete il seme solamẽte & nõ micha lherba ne la radice ilquale ha uirtu diuertica & daprire & di sottigliare onde il vino cħ sara cot to cõ esso uale contro lopilatione dela milza & del fegato & ancho ra lacqua doue si cocicra uale con traldolor delo stomaco & dele bu della che aduiene per uentusitade anco alle ꝑdecte uale la sua polue re con quella del comino mischia ta & data.

¶ De meloni cioe poponi. c.71.

I Melloni che per alcũi si chiamão popõi deside rano simigliãtemẽte ter ra & aere q̃le desiderão icedriuoli:o icocomeri. Ma meno grassa & meno letamiata: acioche piu saporosi e sodi diuẽgano & piu tosto si maturino & si debono piã tare a q̃llo medesimo mõ & tẽpo & poi che sono nati nõ si debono adacquare dequali alcũi sono gros si magiansi maturi cioe quando co minciano adiuentare odoriferi & gialli dequali igreciescħi chãno ise mi molto picoli sono migliori di tutti le gienerationi de mrlõi oue ro poponi. Et altri sono che sono sottili & molto lunghi & quasi tut ti torti iquali si chiamão meglãgo li & q̃sti apellamo noi meloni: iq̃li si mãgiano acierbi si come li ciedri uoli & sono duno medesimo sapo re: ma sono meno fredi & piu di giestibili & impercio si dice che so no migliori che iciedriuoli: I melo ni cio e poponi sono fredi & hũidi nel secõdo grado et q̃lli che sono dolci sono tẽperatamente freddi. et Auicẽna dice che la sua radice i quello medesimo modo e uomiti ua cħ decto e dela radice di ciedri uoli et cocomeri. Conuiene adun que cħ quegli cħ li voglione vsare alcuno cibo nõ mãgi inãzi a quelli accio cħ nõ faciano abominatiõe ma isac dice cħ poi che sarão mã giati si debe dimorare infino cħ sa rãno smaltiti inãzi chaltro cibo si prẽda. Anche dice Auicẽna chel melone si digiestiscie tardese nõ q̃n do si mãgia cõ q̃llo che dẽtro & il suo nutrimẽto e migliore et il suo humore e piu cõueneuole cħ q̃llo de ciedriuoli et de cocomeri. Ma quẽdo il melõe si corrũpe nelo sto maco cõuerte a natura uenenosa. Adũque si cõuiene che quãdo gra ua sene caui fuori incõtinẽte & di quelle cose che dopo illoro mãgia re dãno aiutorio sono ne collerici lorizacħra maraturũ & lamasticie Ma iflematici prendono oximello giẽgiouo cõdito o solamẽte gien giouo o decimino et beano uino puro: ma iloro seme prouoca lori na et mõdifica le reni dalla rena et

dalla pietra

¶ Del meliloto. cap. 72.

I L meliloto e caldo & secho nel prio grado & e herba il cui seme p simigliãte nõe sapella & ancho sapela corona regis ĩperio ch̃ facta a modo dun semicirculo & il suo seme cole sue cottecie si mette nele medicine impero cheli e si picciolo & acostãte ch̃ apẽna sene puo partire & ha uirtu di cõfortar per lo suo odore & ancho ha virtu diuertica per la sua sottile substantia. Il vino dela sua decotione conforta la digestione & caccia fuori la uẽtusita & apre lopilatione dele reni & della uescica. & il suo seme messo nel brodo & ne cibi si fa di buono odore et sapore.

¶ Della marcorella. cap. 73.

I A marcorella e freda et humida nel primo grado et la sua substãza e uiscosa: vñ lenificãdo mena fuori la colera del segato dalo stomacho et dalẽteriora: et si dia il suo sugo nõ cotto col zuchero pero che pde ĩparre la uirtu laxatiua.

¶ Della malua. cap. 74.

I A malua e freda et hũida nel secõdo grado la quale e di due maniere cioe dimestica et saluatica. La dimestica ha piu sotile er freda hũidita. la saluatica e quela laqle sapela maluauischio et bismalua et questa crescie piu alta et meno freda et hũida et ha la sua substãtia cischiosa. Cõtro al caldo appostema nel pricipio si prenda le foglie de la malua et si postio et si pongano sopresso et vale amaturarlo et uogliosi pestare cõ la fungia del porco frescha et porre sopral testo caldo et questo ancora uale cõtra la dureza dela milza et del fegato. Anco il fomẽto de lacqua doue sara cotta facto ĩtorno a piedi ꝓuoca il somno delaccute febri per la dureza del vẽtre Et anco dela sua acqua cõueneuole cristeo. Ma il maluauischio molifica piu et matura cioe le sue foglie solamẽte et salua radicie posta con la fungia et alquanto scaldata meglio matura gli apostemi posta sopressi et molifica la dureza. Anco se la sua herba co la radice si cocie ra infino al consumamento delacqua aparira vna cierta uiscosita la quale se si pone sopra li apostemi li matura et molifica la durezza & amorbida. Et delacqua giugniendoui ciera et olio si facia unguẽto ilqual e conueniente ale predicte cose. Lacqua doue fia cotto il suo seme er dela malua vale contro la tosse secha. Ancho uale aleticha. Ancho ĩsuoi semi racielati et cotti in olio solue la dureza & mondifica. Anco dice ĩsidoro & Plinio ch̃ chi fungiera dela malua uischiata con olio non potra essere damnificato dale punture dellapi ne sosterra ne mẽbri che ne satãno un-

ti puntura ne morso di scorpiõe ne di ragnio.

Della menta. cap. 75.

A mẽta e calda & secha nel secõdo grado & son ne di tre maniere. Impero che glie menta laquale propriatamente si chiama mẽta ortolana & questa mezanamte salda & conforta. Et e menta saluaticha laquale sapella mentastro & q̃sta scalda piu. Et enne vnaltra laq̃le ha piu lõge & piu late & piu acuta le foglie et q̃sta e lamenta romana ouero saracíescha & volgarmẽte sapella herba sãcta maria & questa e piu diuretica cħ laltre. Lamẽta dimesticha e vna herba laquale agieuolmẽte si multiplica & tosto escie & mette fuori dela terra e crescie & che sel suo gambo si piegha in terra & si cuop̃ di terra si cõuerte & si muta in radice & tosto mette fuori & pullula & cõfessi piu adu so di medicía che mãgiare. Et uerde & seccha e di magior efficacia. Ma si secha in logo umbroso & serbasi in grãde efficacia p tutto lãno & ha uirtu di cõsumare & di dussoluere per le pprie sue q̃litadi & ha uirtu di confortare p lo suo odore Contra al fettore dela boccha & delle giẽgie & dedẽti si lauino idẽti & le giengie dellacieto oue sara cotta lamẽta ortolana. Apresso si frechino cõla poluere della mẽta seccha o cola mẽta seccha a prouocare lappetito quãdo fusse impedito per freddi humori che fosseno nela bocca si faccia salsa dacieto & menta & un poco di ciennamo ouero dipepe cõtral vomito che vẽga p debilita di virtu cõtẽriua o p cagiõe fredda si cuoca la mẽta ĩ acqua salmastra & in acieto ĩtinto uí vna spugnia si põga ala boccha dello stomacho. e ancora mangilo ĩfermo la decta mẽta cotta. Cõtral tramortimẽto & debilita cõ sebri si pesti solamẽte cõ acieto & metauisi pane arostito & si lasci dimorare alq̃to infino che si moli & sapichi aglianari del uaso & sene freghino le labra e identi & le glẽgie & le tempie & sileghi sopra le uene che battono dele tẽpie & dele bracia. & ancora el mastichi lõfermo & lo more trãghiotta. Contra lasso damento del lacte si sene faciano piccioli mazuoli & si cuocano ĩ uino & olio simpiastrino ale pope & sappi che cõ alchuna medicina mischiata si da contra ueneno & desi dare col suo sugo o con uino doue sara cotta se nõ hauessi il sugo. Cõtral veneno prẽdi solamẽti il sugo dela menta romana ouero il vino doue sara cotta o il suo sugho mischiato cõ mele & vale. Anco uale cõtra loppilatiõe dela milza & del fegato & dele vie dellorina p freddo humoŕ & anchora per humoŕ caldo sãza febre: et ancho il suo sugo dato cõ mele vccide ilombrici del corpo & distilato negliochi vccide iuermini. Et cotta in vino et olio

olio & impiastrata solue delle fredde apposteme. Ancho si prenda il mentastro si coca in vino cō la salvia insieme & si dia contra la fredda tossa. Il vino doue sarano cotte. Ancho il suo fomento riscalda la matricie raffreddata & la mōdifica & purga. Et lasua facięllatione facta della sua poluere cōstrignie la fredda reuma del capo. Et nota che la menta romana si puo mettere in luogo dellortolana.

Della mādragola. Cap. 76.

LA mādragola e freda & secha ma la sua quātitade nō si determina per gliautori: le cui specie son due cioe maschio & femina ma ciascheduna indiferentemēte vsiamo & cierti sono si come Auicēna & altri che dicono che la femina e facta a modo di femina & il maschio a modo dhuomo laqlcosa e falsa: ma il maschio ha le sue foglie piu larghe & la femina piu late: vero e che sono cierti chi fanno tali intagliamēti accio che ingānino le femine. onde principalmēte le cortecie dele sue radici si cōfanno ad uso di medicina & apresso ei fructi & vltimatamēte le sue foglie & la cortecia dela sua radice poi che colta si serbi per qtro anni in molta efficacia & ha virtu di cōstringniere & di raffreddar & ha virtu emotoicha cioe di far dormire. onde aprouocare il sōno nel la acute febri si prenda la poluere delle sue corteccie & si cōfecti con lacte di femina che nutrischa fanciulla & cō albume duouo & si pōga sopra lafronte sopra le tempie. Ancho li si facia vntione con olio mandragolato ilquale si fa in qsta maniera. pndasi il fructo della mādragola in olio cōmune & lōgamēte ui stia ī maciero poi li si dia alcuna decotiōe & si coli & qsto poi sara lolio mandragolato ilquale ha aprouocare il sōno & al dolore del capo per caldeza. Se la fronte & le tēpie se vnghono & cōtrasta constrignie il calore della febre. Anco il pdecto olio fa tornare adietro la materia delle aposteme calde nel loro prīcipio. Anco il suo fructo o uero foglie uisimpiastrino suso o al meno lasua poluere cō sugo dalcuna herba. Cōtro al fluxo del vētre p impeto di collera si dee vngnier dellolio pdecto il vētre & tutta laspia & sene meta dētro un pochetto cō alcūo lieue cristeo. Auicēna dicie chi secon lefoglie si stropicier tāno le machie si rimouerāno & dl suo lattificio si rimuouono le lentigini ancho inducie somno incontanente & messa nel vino fortissimamente inebria. Et la cura di tutti ipredecti nocimenti e col butiro & col mele & col vomito. ancho si dicie publicamente che la mādragola ha virtu di fare impregnare le femine sterili. Laqlcosa nō e vero se non forse quando la sterilita fosse per troppa caldeza di matricie. Impo chi allhora si riducierebe

la matricie ha tépetamento o chel seme dellhuomo non vi riardesse.

¶ Del meu. Capitulo. 77.

Il meu e caldo & secco nel terzo grado & e herba la cui radicie p simile nome sapella laquale specialmente si confa aduso di medicina & si puo serbare per due anni la cui virtude e diureticha per la sottile substantia. Et il vino ouero lacqua oue sara cota vale cõtra lopilatione della milza & del fegato p fredda cagiõe & dissolue la stranguria. Ma la sua acqua si po piu cõuenieuolmente dare nella state & agiouani & il vĩo nel verno & a vechi. Et la poluer del meu col seme del fieno data nel cibo & nel beueraggio cacia fuori la ventusita dello stomacho & delle budella & cõforta la digestione.

¶ Del marobbio. Cap. 78.

Il marobbio e caldo & secco nel terzo grado le cui foglie specialmẽte si confano ad uso di medicina apresso le sue cortecie & radici & la sua herba appichata in logo ombroso si cõserua tuto lãno & ha virtu dissolutiua & cõsumptiua delle sue qualitadi e dissipatiua & apritiua dalla sua maritudie. Cõtra lasma p fredo humore & visco so si dia el di apresso e si facia lactuario duna pte del suo & quinta di mele schiumato & si coca alqto isino cħ diuẽga spesso & poi ui si met ta poluere di dragante & di gõma arabica & di regolitia ilqle sara optimo cõtral vitio del pecto o almãco la sua poluere si cõfecti cõ mele schiumato giuntoui la poluere del sugo della regolitia. Cõtra la tossa vale la sua decotiõe & d fichi sechi Ancho si facia ĩpiastro della decta herba cota ĩ vĩo & olio sopra le reni & sopral petigniõe & ql medesimo vale cõtra la colica p freda cagiõe. Cõtro alle morici ĩfiate & cħ nõ gittano si faccia encatisma dacqua salsa & di vino doue sia cotta & poi si facia supositorio della sua poluere cõfecta cõ mele o si faccia decotione della poluere del suo sugo cõ olio musciellino & intintoui ĩbãbagia ui si põga suso. Cõtra illõbrici si dia la sua poluer cõfecta cõ mele. Cõtra iuermi degliorechi si metta il suo sugo. Cõtra al vitio de la milza si dião ouero si ṗndano le cortecie delle radici & cõ lherba ĩsieme si macierino p dieci giorni ĩ vino & olio & poi sene facia decotiõe & si coli & ala colatura sigiũga ciera & olio & sene facia vnguẽto.

¶ Della maiorana. Cap. 79.

La maiorana e calda & secha nel scdo grado ⁊ le cui foglie e fiori si confano ad uso di medicina & si coglie la state cõ fiori & secasi alõbra & si serba p vno ãno & ha virtu di cõfortare p lo suo odore & dissipe & cõsumare dale sue qlitadi & ancora di mõdificare. La poluere dela magiorana data in

data in cibo o ĩ vino doue sara cot
ta & riscalda il stõaco raffredata &
cõforta la digestiõe &posta alliana
ri cõforta il cierebro ĩsuoi fiori & le
foglie poste ĩtesto caldo & messe ĩ
sacheto & poste nellogo doue fus
se dolore p vẽtusita soluono il do-
lore. Anco posta sopral capo vale
contro la reuma del capo. Et nota
che itopi volẽtieri fanno noia alle
sue radici p via di mancamento.

¶ Del nauone. Cap. 80.

Il nauone sostene quasi
ogni aer & desidera ter
ra grassa & soluta & nel
terrẽo asciuto & ꝑsso cõ
magro & dirupato & sabbionoso
nascie. Et la ꝓprieta del loco tras-
mute il nauone ĩ rapa & la rapa in
nauone. Et acioche optimamente
facia vtilitade richiede il terrẽo bẽ
lauorato & letaminato & bẽ riuol-
to & in q̃i loghi optĩamẽte allignia
neq̃li le biade sono state ĩ q̃llo me
desimo anno. Et se sarãno troppo
spessi diuellerano alcũi acioche gli
altri si fortifichino: iq̃li porrai ĩ lo-
co voto trasporre. Seminãsi intor
no alla fine de luglio & tutol tẽpo
del mese dagosto & se nõ piouesse
saiutono colladaq̃re. Possonsi etiã
dio acõciamẽto seminare ĩtral mi-
glio & panico maxiamẽte serotine
q̃si si sarchiera la scđa volta. Aiutã
si ancho molto il nauone & la rapa
col sarchiare. & de nauoni q̃lli so-
no piu nobili che sono piu lũghi &
q̃si crespi nõ grossi: & che nõ hãno
molte radici : ma vna solamente
acuta & dirita. De nauoni si fanno
optĩe cõposte col rafano & un po
co di sale & dacieto & di mele & se
nape & specie odorifer & sẽza spe
cie si possono fare assai buone. Ina
uoni sono caldi nel scđo grado &
nutriscono molto: ma malagieuol
mẽte si smaltiscono & fanno la car
ne molle & infiate: ma mene cõ le
pape iquali si cocono ĩ acqua & q̃l
la prĩa cocitura gitata via & nellal-
tra se riuocono si tẽpera la dureza
della sua substãtia & mezanamẽte
gienetano nutrimẽto ĩtra bono &
reo. Quelli che sono bẽ cotti mala
gieuolmẽte si digiestiscono: & fan
no vẽtusita & oppilatione nelle ve
ne & ne porri. Et percio se due vol
te si cuocono sono vtili & ciaschu
na acqua gittata si ricocano ĩ vna
altra con grassissima carne.

¶ Del nasturcio. Cap. 81.

Il nasturcio e caldo & se
cho nel q̃rto grado & il
suo seme specialmẽte si
cõsa aduso di medicina
& serbasi p cinq̃ anni & la sua her-
ba verde e di molta efficacia & sec
cha ha picola: Cõtra la parlasia de
la lingua quando li nerui sopilano
& si riempiono dellhumitadi cõe
suole incontrare nelle febri acute
si de il suo seme masticar & pore la
lingua. Cõtra la parlasia deglialtri
membri si prenda il suo seme & si
metta in sacheto si coca in vino &
si põga sopra il membro che duo-

le. Et ancora il seme predecto co- cto colla carne & mangiato vale. Cõtra la superflua humidita del ciebro si cõe nella lirargia si ꝑuochi lo starnuto della poluer del suo seme posto alli anari: cõtral cadimẽto delluula si facia gargarismo della- cieto doue sia cotta la ꝑdecta poluere & ifichi sechi contralmale del fianco & cõtra la colica ꝑ cagione freda ui si põga il suo seme messo i sacheto & cotto in vino. Aqllo medesimo & ancora alla strãguria vale la sua herba cotta in vino & olio & postaui sopra. Cõtra tenasmon per humore viscosi quando il culo ensia si põga sopral culo la sua poluere & le reni anchora sungano di mele & ui si sparga la poluere del seme del nasturcio & del comino & della colofonia.

¶ Del nenufar. Capitulo. 82.

I L nenufar e fredo & humido nel secondo grado & e vna herba laqle ha le sue foglie lare & che si truoua in loghi acquosi & ene di due maniere: vna cħ ha i fiori purpurini la quale e migliore & laltra fiori gialli laqle nõ e tãto bona. Il suo fiore si cõta aduso di medicĩa & cogliesi di settẽbre & si seche ĩ molta efficacia ec soi fiori si fa sciropo specialmente cõtro lacute febri & ꝑ colui cħ fosse di distemperata caldeza si cocano in acq̃ i soi fiori & sene facia sciropo. Cõtral dolor del capo ꝑ fredeza vsano i saracini di farlo dimorare ĩ acq̃ vna nocte & la matia apicão allianari cotal acq̃ e fiori

¶ D. I napello. Capitulo. 83.

I L napello e nauone marino che crescie nellito delo mare & e veleno pessimo & mortale & e di somma exmisurata caldeza ilq̃le se fia fregato rimuoue le machie della buccia & qñ si prẽde il beueraggio cħ sia ꝑ studio di medicina retificato vale cõtra la lebra & velẽo a chi ne beesse oltre a vna mezza oncia : & mẽo di q̃sto ancora vccide lhuõ & e marauiglia grãde che un piciolo ropo si troua chel mangia & allato adesso si troua & q̃llo corale ropo e tiriaca cõtral decto nappello.

¶ Della nigiella. Cap. 84.

L A nigiella e calda & secha nel terzo grado & e seme duna herba laq̃le in loghi paludosi & ītral grano anchora si troua: ilquale seme si serba p. x. anni & e ritõdo & piano & ha virtu diureticha per la sua amaritudine & ha virtu di dissoluere & cõsumare per le sue q̃lita di lo empiastro facto di farina di nigiella & di sugo dassentio ĩtorno al bellico & specialmente ai fanciulli vccide i lõbrichi. Et q̃lli che sono di maggiore etade si cõfecti col mele & si dia loro. La farina della nigiella cõ lacieto tiepido. & soffiata nelle nari vccide i uermi oi: vnguẽto di nigiella. Prẽdasi nigiella ĩ molta q̃tita & si coca ĩ forte acieto ĩ fino che

diuenga

diuenga alquanto spesso & diuēte ra quasi vnguento:ilquale e optio ala rognia & rimoue lāpetigie del la facia.

℄Dello Rigamo. cap: 85.

Origamo e caldo e secco nel terzo grado & e ne di due māief cioe sal uatico & diestico. Il dimestico ha lesue foglie picole cioe miore cħ q̄lle de saluatico & e q̄llo che si troua negliorti & adopa piu soauemēte ilq̄le si troua nele medicine. Cogliesi nel tēpo cħ ꝑducie i fiori & apicasi allōbra & si seca & le sue foglie ca fiori si deono mettere nelle medicine gitati uia igābi & si serba per uno anno & ha virtu di disoluere di cōsumare & datrarre. Cōtra la freda reuma del capo prēdasi le sue foglie sanza fiori & si metano intesto sāza alcūo licore ī vno sacheto & si pōga poi sopra al capo il detto sacheto & lōfermo si copra bene cō pāni aciochel capo sudi. Il vino doue sara coito gargarizato cōsuma lūidita dele gīegie & delle fauci. Anco la sua poluere postaui sopra consuma lhumidita Cōtra lasma fredo sidia il uino d̄la sua decotiōe & d̄fichi sechi:o sidia la sua poluere cōfeta cō mele sidia cō acq̄ calda. il uio ancora doue sara cotto cōforta la digestiōe & si rimoue il dolof delo stōaco & dele budella. Anco se della sua herba si farāno mazuoli & si cuocano in uino & si pōgono sopra le reni soluono la stranguria & dissuria. Il saluatico ha le sue foglie ample & adopera fortemente.

℄De porri. Cap. 86.

Porri sostengono quasi ogni aere & desiderano terra mezanamente soluta aciochе optimamēte faciāno vtilitade & ancho grassa & letaminata. Seminasi i luoghi caldi & in quelli che siano q̄si temperati del mese di dicēbre. Ne tēperati & freddi del mese di gēnaio & di febraio & di marzo allora che la terra sara ridotta ad equalitade. Et questa semenca si fa o sola nellaie o mescolatamente cō altre herbe in terra che sia optimamēte lauorata & di sopra di letame coperta. Et q̄sti semi si deono seminare spessi & poi si diuellono:ī prima le porrine piu grosse nō si rimoua alcūa cosa delleloro radici q̄do ne solchi si piātāo. Ma q̄do si piātano col palo seno rimouono le radici quasi infino alla porina & ancora la cima delle loro foglie & si piantano del mese daprile & di magio & per tuttol mese di giugnio: Et ancora si possono piantare del mese di iuglio & dagosto di settēbre & doctobre & sarano vtili nel sequēte mese di marzo & daprile. Et nō si dee nel piātamēto d̄ porri riciercar terre mese di marzo & daprile:e si si de nel piātamēto di porri reciercar terra mola ma mezana

& optima & anco quella che fusse quasi seca sactebe assai bona & piātasi in due modi neluno mō si piātāo i solchi: cōe abolognia si costuma cioe i maniera che p vna span na ī terra lun solcho sia dalaltro ptito & iporri siano posti ne solchi ī sieme giaciono luno dalaltra partito quatro dita : & quādo laltro si fa sitiri la terra sopra iporri & la terra copiedi soauemēte si calchi: nel laltro mō si piantano cioe che poi che sarano optimamente lauorate & disposte laie si facino ptegi col palo grosso quasi cōe sia asta di lācia & adentro per vna spāna & piu & lūo dalaltro vno somesso spartito nequali simetano laparechiate porrine & nō si riempiono in ptugi ne ui simette niente. Ma passate tre settimāe si serchiāno alhora che lherba nascie fra essi & si purgano da lherbe & diciesi che porri in tal maniera piātati sono miglio ri de glialtri & non si possono age uolmente inuiolare. Anco si piantano optimamente infra le cipolle chī siano gia q̄si grosse. Et diuelte le cipolle si sechiano & trouasi che vtilmente lignano & crescono. Et q̄do si diuelio ī vno logo sene lasciāo alcuni iq̄li si serbāo p seme: Il cui seme si puo p tre anni senza lesiōe serbare. Il porro e caldo & secco nel terzo grado & p via de cibo nō e mica laudabile īpero che nocie alo stomaco faciēdo enfiamēto & uētusita & colla sua acuita mor de isoi nerui. Anco a ppriieta di fare nera fūmosita cha malincolia sa ptiene laq̄le salēdo al capo obscura il uedere & īducie sogni terribili & paurosi ōde sendeono guardar icolerici māiaci & q̄lli chāno oppi latiōe nel capo. Ma q̄lli chī gliamano di māgiare p̄ndāo dopo essi la tughe porcilāe īdiuia & simigliāti cose acio chī illoro calef di q̄ste co se si tēperi o si lāssino & apsso due tre uolte si lauino & poi sidāo a māgiare. Ma secōdo medicia uoglia no. Impo che māgiati crudi mōdi ficāo la cāna del polmōe da grossi hūori & aprono lopilatiōe di fegato. Anco il sugo del porto cō acieto & olio rosato & īcēso messo nel li anari costrignie il sāgue a coloro che sono di freda natura. Anco distilato nelorechie mitiga il dolor generato p fredeza & hūiditade. Anco il porro crudo īpiastrato sopra il morso de serpēti fa utilitade Anco coto & cō lolio si sameglio ouero di mādorle cōpito suscita la luxuria. & plinio dice chī porro pesto col mele & īpiastrato sopra le ferite le sana. Et il suo sugo beuuto col vīo solue la doglia de lōbi & mischiato cō sale tostamēte chiu de le ferite sana & amorbida le dureze & le rottore tostamēte salda. Anco il poro crudo māgiato uale cōtro lhebrieta & stimula la luxuria. Anco solamēte cō lodof scacia gli scorpiōi e serpēti. Anco uale cōtra al dolore de dēti e lor uermini uci

de ma ingrossa la sottilita degli occhi & graua lo stomaco & gienera sete & inciede i sangue & isfamma se sene mangia disordinatamente il suo seme e piu seco & di piu forte operatiõe delquale se si dão tre dramme a bere cõ due di seme daglio marauigliosamente strignie il sangue a coloro che sereãdo el pecto lo sputano.

Del papauero cap. 87.

i L papauero si semia del mese di gẽaio cioe di setẽbre ne luoghi caldi & sechi: ma ne tẽperati & fredi dl mese di gienaio di febraio & di marzo & di nouẽbre: puossi anco colaltre herbe seminare & e fredo & secho nel prĩo grado & e di due facte biãco & nero. Il papauero biancho e fredo & hũido & il nero e fredo & secho & piu mortificatiuo il suo seme colto p.x.anni si serba. Et ha uirtu di fare dormire & di letificarle & di mortificarle. A puocare il somno faciasi impiastro de luno & de laltro seme deluno co lacte de la femia & co lalbume de luouo intorno ale tẽpie. Et le femie di salerno dãno la poluer del papauero cioe suo seme a fanciulli co pprio lacte. Et non si dee mica dare il seme del papauero nero ipoche piu mortifica. Cõtro le calde aposteme nel comĩciamẽto & cõtral riscaldamẽto del fegato si pnda il seme dl papauero o la sua herba pesta e si cõfecti cõ olio rosato & uisi põga suso cõtro la sechezza demẽbri come neletica & ne lal tri i fermita di pndasi lolio uiolato & si scaldi alquãto & cõ esso si confecti la poluere del papauero biancho & se nũga la spina p tutto. ancora a questa medesima ifermitade: & cõtto ala secheza del pecto uale molto il diapapauero ilquale si fa prĩcipalmẽte desso. Dicono anchora Plinio & Diascoride & Marco ch̃ del sugo de le foglie & soi capitegli si fa opio donde il sono si prouoca coloro channo febre. ilquale cautamẽte si de dare ĩpochi molto oppilla & ĩfreda & mortifica & maxime il papauero nero.

Del pauciedano. cap. 88.

i L paucidano e vna herba che p altro nõe sapel la finochio porcio ilq̃le e caldo & seco. Et il vino dela sua dcotiõe vale cõtro ala strãguria & dissuria & cõtra loppilatione dela milza & del fegato. Anchora cotta in uino & olio la decta herba & ĩpiastrata al fegato & ala milza molifica la loro dureza. Cõtra gli homori fredi ch̃ sião ne mẽbri spirituali si dia lacq̃ dela sua decotione & de lorzo & se sono molto fredi si dia il vĩo dela sua decotione & il sugo dela regolitia.

Del pretosemolo. cap. 89

i L pretosemolo si po semiar del mese di dicembre di febraio & di marzo & daprile: solo & ĩsie

me colaltre herbe & si po traspian tare quasi tutto il tẽpo dellanno il suo seme si serba p cinque ãni & e caldo & seco nel grado & e diureti co & incisiuo & puocatiuo dellori na & de mestrui & disolue la uentusita & lẽfiamẽto & spetialmente il suo seme. Et galieno dice che ĩpiastrato sopra le pustole marauigliosamẽte mondifica la rognia & la morfea onde uale alidropici & a quelli chãno febre p iodica & miti ga il dolore dele reni & della uesicha: ĩpoche rarifica iporri & le uie del corpo & cacia gliomori sottigliãdo con lorina & col sudore & mõdifica il fegato & le ferite & aprĩ la loro opilatione & le loro appostteme curão maximamẽte qlle che sono nelle reni & dissolue la uentusita dela colica. Et pesto & messo nela natura dela femina puoca ĩe/strui & cacia fori la seda & la creatũra morta ilquale anchora dato a bere mõdifica il feto deli homori grossi & viscosi.

Del serpilio: cap. 90.

Ll serpilio e fredo & humido nel q̃rto grado & e sia herba il cui seme psillo sapella: ilquale seme si debe nele medicĩe metere. Cogliesi nela state & serbasi p due ãni & ha virtu di purgare & di afredar & di mõdificare ouero molificare. Cõtro la secheza dela lingua nele febri acute si prenda il suo seme & si leghi in sottilissimo pãno & sfonda nelacqua & rasa prima la ligua col coltello di legnio se nũga la lingua. Cõtra la secheza de mẽbri spirituali & cõstrictiõe del ventre nel lacute febri si prẽda il psillo & si mẽta in acqua & si lasci alquãto. Apsso gietta via q̃lla acqua si dia colacqua freda. Anco si mette cõueniẽtemẽte il psilo nello sciroppo contra lacute febri & desi molto cocie re & quãdo sara tanto cotto che la gocciola sacosti ala caza laq̃le tosto uisappica per la viscosita decto psillo: cõtro la dissinteria desi prẽdere il psillo & ardere ĩ alcũo testo & factane poluer si dia cõ uouo di ghiottire & cõ acqua rosata cẽ sia meglio se cio adulene p uitio dele budella disopra ma se adiuenisse p vitio dele budella sotto si facia sopposta dela sua poluere & cõ albume douo & cũ un poco dacieto & acqua rosata sopra il petignione & sopra le reni o sopra il bellico sauiene p uitio delle budela disopra cõtro al fluxo del sangue del naso uale q̃llo medesimo impiastro sopra la fronte & sopra le tempie o si mera neliauari essendo facto dela sua poluere & del sugho dela sanguiaria. sopra le calde apostteme si prãda vno sacheto pieno di seme di psillo & adalcũa altra herba & ui si ponga spesso su. Sopra laspreza de capeli si prenda lacqua dele de cotione del psillo & sene laui il capo. Anco per la sua fredeza & humidita cõserua la cãfora peroche

la camphora e di troppa sottile sub stantia.

Della piantagine. Cap. 91.

La piantagine e fredda & secca le cui foglie secha saldano optiamẽte le ferite & a q̃sto niuna cosa e migliore secõdo che dice Diascoride & pare mirabile cosa che si bee il sugo di tre barbe di q̃lla con tre oncie di vino: alcuna volta cura la terzana & se si bee il sugo di quatro cõ tre oncie di uino alcũa volta cura la quartana. Anco dice Diascoride che sana le ferite del cane rabbioso & aiuta lidropici & contrasta al veleno & il suo sugo vccide il lõbrichi & mitiga la grãda solutione del ventre & strignie i mestrui egli enfiamẽti d̃lle posteme. Nel comĩciamẽto cõtrasta & fa tornare indietro & le gingie p̃gnie & sanguinose mondificha & constringe.

Del polipodio. Cap. 92.

Il polipodio e caldo nel q̃rto grado & secho nel secõdo grado alcũi & e vna herba simigliãte alla felcie laq̃le cresce sopra le q̃rcie & sopra le pietre & muri & vulgarmẽte sapella felcie quarcía: ma q̃l la cħ crescie nelle q̃rcie e migliore la sua radicie colta & alquãta neta & secha al sole p vno di si cõserua ĩ molta efficacia per due anni & q̃lla laquale rompendola mõstra secheza si dee gitar̃ via & ha virtu di dissoluere di consumare & di purgare principalmẽte la flegma & la malinconia & maximamente dalo stomaco & dela budella & e un poco laxatiua & nota che nela decotione del polipodio si dee mettere alcuna cosa che caci via la ventusita sicõe anici finochio & comio po cħl polipodio solamẽte muta li homori in ventusita. Ancho lusiamo ne beueragi ouero potioni & nelle confectioni & nel brodo dela galina o daltra carne. Anco diamo la sua poluere assoluere & vale ala cotidiana & alla terzana per cagione di colera vittellina o citrina: & solue anchora lopilatione del fegato p viscosi grossi humori. Ancho vale ala febre quartana & aquelli chã no male di fiãcho & colica & a q̃lli chãno flegma mulcilaginosa nelle budella vtilmẽte medica. Cõtra la quottidiana & mal di fiãcho & ala pietra & al dolore de mẽbri & a cõseruare la sanitade si dee in cotale mõ vsare prẽdasi il polipodio & si pesti in q̃tita dõcie vna o di due il piu se li e molto laxatiuo & si cuoca ĩ aq̃ colle prugni & leuiuole giu gniẽdoui seme di fieno & danici ĩ molta q̃titade & colato si dia la mattina o la sera in molta quantitade.

Della pastinacha. Cap. 93.

La pastinacha si semía del mese di dicembre di giẽnaio & febraio & di marzo in terra grassa & soluta & di dentro cauata & optimamẽte lauorata & e di due maniere salua-

tica & dimestica & ciascūa nela radici e di duro nutrimento & meno nutriscie che la rapa: ma ha alcūa acuita onde sottiglia & fa solutiōe & pero puoca imenstrui & lorina. Ha ancora in se alcuna virtude inflatiua per laquale aiuta il coito laquale q̄do si costuma gienera sangue nō laudabile. Adūq̧ acioche se riduca atēperamento si cōuiene due volte lassare & gittata via la terza volte si coca la pastinaca saluatica per altro vocabulo e apellata dauco asinino: & la dimestica dauco cretico. Et laloro radicie scdo. isac e calda nel mezo del scdo grado & hūida nel mezo del prio. Ma le foglie e fiori scdo glialtri son calde & seche nel terzo grado & luna p laltra si mette nelle medicine po chi son q̄si dūa medesima virtude. Ma la dimestica e miglior. Anco e vnaltra pastiaca laq̄le e rossa & po si māgiare cruda & cocta coi nauōi fa bellissime cōposte laq̄le si semia al mō dellaltre pastinache. La pastinaca saluatica ha efficacia & opatiōe specialmēte scdo le sue foglie e fiori: ma poco scdo le sue radici. Questa herba si dee cogliere q̄do pduce fiori gittati via le radici & desi in loco ombroso secare & serbasi p tutto lāno & ha virtu dissipatiua cōsumptiua & attractiua di sua q̄litade e diuretica p la sua substantia. Cōtra la freda reuma si facielli il capo della poluere facta della p decta herba ben calda. Al dolore dello stomaco per ventusita o per fredeza & contro alla stranguria & dissuria & contra la colica & iliaca passione sidia il vino doue sara cotta & si prēda la decta herba in grā q̄tita & si macieri in vino & olio p diece giorni el decimo di si cuoca ī fino a tanto che si riduca in olio & si priema lherba optimamente & si prenda poi la colatura & si ponga al fuocho & agiuntoui ciera se ne facia cierotto ilquale contra le predecte cōse e conueneuole.

¶ Della porciellana. Cap. 94.

LA porciellana q̄si in qualūche tēpo si semina nascie vegniente il caldo & specialmēte del mese daprile di maggio & di giugnio & posi seminare mischiata cō poluere & optimamēte aligna fra cauoli & itra le cipolle e porri & seminasi cōueneuolmente nelle vignie & desidera terrēo grasso molto acioche optimamēte cresca & doue sara vna volta seminata nasciera ciascūo anno seguente & maximamēte se in q̄llo logo sara puenuta ad alcuna maturitade & ricieue grā dāno nel tempo asciutto se per cōtinuo adaquamēto nō saiuta & sotto lōbre degliarbori nō crescie: & sonne di due spetie pero che glie vna specie di porciellana cha le sue foglie molto larghe laq̄ le sapella romana ouero beneuētana & q̄sta cotale e humida molto: ma di poco sapore. Sono altre porciellane comūi leq̄li fanno picciole foglie

foglie & q̃sta e humida: ma piu sa-porosa: & si seminera ĩtra laltre herbe spesso seminate nõ si potra dilatare ne cresciere. La porciellana e freda nel terzo grado & hũida nel scdo: & qñ e verde e di molta efficacia & seca nõ e di tãta & ha virtu damorbidare & da immolar & da fredare & e optĩo cibo a q̃gli channo febre cruda o cotta. Cõtral cõstrignimẽto del vẽtre si debe cocere i acq̃ & cõ prugnie & mãgi lõfermo le prugnie & le porciellana & poi beui lacq̃. Anco edasape ch̃ la porciellana cõueneuolm̃te si mette ĩ diureticis: anco la porciellana ha ĩse alcũa lazitade ouero afreza: & impo cõfotta lo stõaco & le budella & vale cõtra le ferite che nascono nele reni & nela vesica: vale ãcora al fluxo del sãgue & ondũq̃ fosse vscito lo strignie. Anco se nel capo o nela frõte ouero nele tẽpie sene fa vntione rimoue il dolore el calor: ancor vale mãgiata cõtra la dissinteria & vale a colõro channo collerici assalimẽti auicẽna dice ch̃ la porciellana di sua ꝓprieta e radica le veruche se si tropicieranno con essa & rimuoue lallegamento de denti & toglie via la volũtta del coito: ma nella calda complexione acresce nel coito.

Del papiro. Capitulo. 95.



L papiro si dicie dapabulo che tãto vale q̃to pasto & perche tãto vale q̃to fuoco. Impoche sechato e molto acõcio al nutrimẽto de fuoco nelle lucierne & nelle lampãe: & e vna herba laq̃le e dala parte di fori molto piana. Et ha la sua midolla molto biãca spugniosa & purosa & nascie in luoghi acquosi & diciesi vulgaremẽte giũco aponoi. Secasi & scortasi in mõ ch̃ rimãe un poco di corteccia da luno lato acioche la midolla si sostenga & q̃to ha meno della corteccia tãto arde meglio & piu chiaro nela lãpana & piu ageuolm̃te facẽde: del q̃le in alcuno luogo si fanno vasselli & naui cioe ĩnupy e in india scdo che dice Plinio & q̃sto testimoniano lestorie dallexãdro. Anco se ne fanno carte neq̃li si scriue. Ancho sene fanno sporte & belle stuoie & varie stouiglie & sene legano le vele dele naui. Et certi sonno che ne fanno vestimẽta & dice Plinio ch̃ la sua midolla vale molto atrar lacqua deli orechi poche naturalmẽte la sua & trahe a se: & imperoche col papiro si caua lacq̃ del vino.

Del puleggio. Cap. 96.



L puleggio e caldo & secho nel terzo grado cogliesi nel tẽpo che fioricie & secchasi alõbra & serbasi p vno anno le sue foglie cõ fiori gittati via igãbi si mettono ne le medicine: & ha virtu dissolutiua & cõsumptiua. Et la facelatiõe che si fa del pulegio caldo nel testo sẽza licore vale contra la freda reuma. Et gargatismo che si fa della-

cieto doue sia cotto il pulegio & si chi sechi vale cõtra la freda tossa & cõtra la tossa chi viene per viscoso appicato ouero p acquoso hũore. Ancho il vino dela sua decotione vale cõtral dolore delo stomacho & dele budella che aduẽga p freddo o per vẽtusita. Ancho lompiastro facto di quello cotto ĩ vino & postaui sopra vale a quello medesimo. Ancho il fomento facto della sua decotione disecca lhũidita dela matricie & strignie la natura.

Della rapa. Capi. 97.

LA rapa quasi ĩ ogni aere habitabile alignia & desidera terra grassa & soluta in tãto che q̃si sia ridotta in poluere acioche optimamẽte aligni & il suo seme acioche nõ nasca troppo spesso si semina mischiato cõ poluere intorno alla fine di luglio & infino a mezo il mese dagosto o puocho dopo & ne luoghi caldi & secchi p tutto il mese dagosto & specialmẽte quãdo la terra sata rostita per la pioua andata dinãzi. Se si semina rada diuenta magiore. Et impero doue le sue piãte troppo spesse fossero q̃do sarãno fortificate alquãto sene diuelleno alcũe & si traspõgano in luoghi voti o si gietino. Et aiutasi molto col cõtinuo adaquamẽto & col purgare delherbe. Ancho si semina ne cãpi nudi & ancora nele seche acõciamente se optimamente sarãno arate & desi il suo seme solamẽte collerpicie coprire acioche nõ si ꝓfondi troppo nella terra. Possonsi ancora optiamẽte seminare intral panico e miglio se rotino q̃do si sarchiano la seconda volta lequali il panico e miglio ne sara leuato si douerano sarchiare. Et allegrasi ĩ campo manifesto & scoperto: & molto si dãnifica p lombre. Ma si sara il tempo di tanta sechitade che nõ si possa in acõcio tẽpo seminare si pote in alcũo luoco acõcio da potersi adaq̃re & ombroso spessa seminare a modo di cauoli. Et poi quãdo sarãno cresciute le sue piãte & la terra sara bagniata di pioue si potrano trasporre intorno la fine dagosto infino a mezo settembre ĩ terra optimamẽte cultiuata. Colgonsi le rape del mese doctobre. Et q̃lle che sarãno piu belle leuate via le foglie si piãtano acioche semenzischino la state seguẽte delle rape si fanno composte cõ acqua acioche diuerno & di quaresima si puossano hauere p cociere ĩ q̃sto modo cioe che ĩ prima si lauino optiamẽte & appresso sordinino nel vaso asuolo asuolo. Et in ciaschuno suolo si semini sale cõ semi del finochio & della santoregia o solamẽte in sale si sopressino & cosi si lassino p octo giorni & poi ui si metta acqua freda tãta chi si coprano & cosi si cõseruerãno p tutto lãno. Anco sene fanno cõposte cõ acieto rafano senape finochio sale & mele ĩ q̃sto mõ cioe chi nela q̃tita di due comũi sechi si prẽda vna

da vna libra di rafano o piu si leuo rai bē forti & si prēda libra vna di senape & meza di finochio & libre tre di mele & libre ūa di sale & siri/ cida il rafano sottilmēte p lo lūgo & si pesti minuto & uisi mescolino īsieme el sale:& il mele si facia liq/ do & si mescoli cō senape distēpa/ ta cō optīo acieto intorno ala met ta dnna fechia. Apresso si faci suo lo dele rape & nauoni & carote & pastinache & pere e se uotai mele cōueneuolmēte cotte & optimamē te fredate & diuise si semini disopra il rafāo coli altri semi e col sale mes sa pria la senape & gli altri semi & cosi si facia īsino chē sieno alogate tutte & poi si serbino. La rapa secō do chē dice isac e calda nel secōdo grado & nutricha molto piu chē lal tre herbe. Tutta uolta si smaltiscie malagieuolmēte & fa la carne mol le & infiata p la sua uentusita & en fiamento & suscita il coito:laq̄le si cocie ī acqua & gittata via q̄lla co cituta & ī unaltra si coca la sua du reza ouero la dureza della sua sub stantia si tēpera mezanamēte ītra bene & male nutrita Quella chē nō e ben cotta malageuolmēte si smal tiscie & gienera uētusita & fa opila tiōe neceri. Et īpero e utile se due uolte si cocie & cialscūa acq̄ si git/ ti & si ricoca con grassissima carne Anchora secōdo medicina e cōue neuole a podagrici se del suo bro/ do si lauino ipiedi cioe igottosi.

¶ Del rafano. cap. 93.

Il rafano nō si semīa im perochē nō ha seme:ma si pianta la sua corōa fre sca tutta o meza:o si fā no delle sue radici picole parti & si piantano di nouēbre di dicēbre & di gennaio di febraio & di marzo & desidera terra ꝑfōdamēte caua ta soluta grassa & optimamente la uorata si cōe tutte laltre herbe le cui radici desiderāo che diuētino grosse & lūghe. Et uisiāo il rafano spetialmēte quādo faciāo cōposte dele rape. Il rafāo e caldo & secho nel secondo grado & la sua radice si cōsa piu ad uso di medicina uer/ de & seca:ma meglio e uerde & ha uirtu incensiua & risolutiua & fas/ sene cōueneuole oximele ī questo modo cioe chē si prēdono le corte cie dele sue radici & si pestano ai/ quāto & si lasciano due o tre gior/ ni in acieto. Poi visi giugnie la ter za parte di mele & cotale oximelo uale contra la quartana & quotti/ diana se nō fusse gia di flegma sal/ sa. Et se nelo sterco fussero humo/ ri fredi & īdigiesti si prēdāo le cor tecie del rafāo & tuffate nel mele & nelacieto & sene fattolli lonfer/ mo & poi beua lacq̄ calda & si met ta le dita ī bocha o la pēna intinta nelolio & si ꝓuochi il uomito. Cō/ tro ala dureza dela milza & del fe gato si prēda la decta herba & cot ta nel uino & nellolio ui simpiastri anco īpiastrata al petigniōe dissol ue la stranguria. Anco ha il rafano

tale proprieta che se vn fasciello se ne pone sopra lo scorpione lucide Et impero dice democtito chi hauesse la mano unta del seme maturo del rafano sanza suo nocimēto puo trattar iserpēti. Anco se trouato che prendēdo il rafano & pestādolo & legādolo col suo sugo sopra al capo raso del maniaco il decto ifermo e guarito. Anco si dice che il rafano e nemico ale viti & dicesi che se visi semina presso per discordamento di natura tornano a dietro secōdo chē Paladio afferma

Della radice. cap. 94.

La radice e vna herba la cui radice cosi sapella & dilectasi in aere nebuloso aduegnia che in ogni aere nasca & aligni. Anco ama terra grassa & soluta & luugamēte lauorata & riuolta & profondamēte cauata. & schifa tufo & ghiaia. Seminasi del mese di luglio itorno la fine di giugnio in loghi tēperati & del mese dagosto & di setēbre ī loghi caldi & sechi. Et deōsi seminate cō grādi spatii & adētro cauati & nele harene diuentano migliori Anco si seminão dopo la noua pioua se nō fussero gia chē si potessero adacquare. Et si deono incontanēte coprire cō legiere sarchiello. & nō uisi dee metere letãe: ma paglia inanzi peroche nediuētano fungose & se sadaquarãno spesso cō acq̄ salsa diuerãno piu soaui. Et q̄lle radici che son meno agre & chãno le foglie piu late & piu uerzicāti si dice che sono le femine: onde prēdereno di q̄ste cotali isemi. Ancho si crede che diuēterão magiori se leuatone uia le fogli & lasciatõe vna picola foglia spesso si coprão cola terra onde optimamēte si piantano ne solchi aciochē la terra si possa piu spesso itorno adesse adunare. Et se dele tropo forti uorai far dolci macierai ī mele il suo seme p̄ giordi & vna notte. La radice e calda e secha nel secondo grado & edi minore nutrimēto chē la rapa Et il suo nutrimēto e grosso & duro allostomaco & nociuo ala digestiõe & nō e cõueneuol agliochi ne aidēti ne a tutte ferite e dolori p̄sa secōdo cibo. Ma secōdo medicina e purgatiua d̄le reni & dela vesicha di grossi humori & prouoca lorina & mãgiata rompe la pietra. Et se si mangia cotta vale ala tossa chauēga p̄ freddã & humida cagione: et mãgiata secōdo cibo gienera torzione & enfiamento: & diuenta inlaudabile alo stomacho laqualcosa testimonia il puzolēte rutto chauiene p̄ quella maximamēte inãzi il cibo impero che q̄lla chē si da a q̄lli che sono digiuni amãgiare sollieua il cibo & costrignielo che nō discēda allogo doue si cocie: ōde diuēta cagione didurar la digestiõe & di prouocare il uomito maximamente a coloro che naturalmente hanno uentusita nello stomacho. Ma presa dopo il cibo gienera minore

nore uentusitade & cola sua graueza disciende giu & aualla il cibo al logo doue si cocie & losmaltiscie cõe si cõuiene. Ancora coloro che la uolessero per puocare il vomito la deono prẽdere inãzi al cibo. Anco la sua uirtu e simile a qlla del rafano & cõtra le medesime cagioni in quello modo si dia: ma nõ e tãto efficacie.

¶ Della Ruta. cap. 100.

LA ruta si semia del mese dagosto & melio si multiplica et si distẽde rõpendo i ramicelli et ficãdoli nella terra Et se la somita dalcuno suo ramicello si china alla terra incontanẽte che sono ficti nela terra sappigliano & malageuolmẽte sisecha qsta herba. Dicie plinio che la ruta ha iodio & schifa il fredo uerno et lacq et allegrasi de tẽpi sechi et uuolsi nudrire i terra latitia o in cienere Et ama il fico itãto chi sotteso o allato desso meglio che in altra pte allignia & qdo e inuecchiata diuẽta ligniosa. Se i suoi rami ogni anno cõ terra isino alle foglie non si copre. Et quãdo e durata & facta legniosa nõ pulula bẽ se nõ taglia appresso alle radici iperoche allora rinouati i rami torna giouãe La ruta e calda et seca nel secõdo grado et e di due maniere cioe dimestica et saluatica laqle sapella pigamo. Le sue foglie et seme si cõfanno ad uso di medicina: & si possono i suoi semi serbare p cinque anni et le sue foglie seche per uno anno & la sua uirtu e diuretica dissipatiua & cõsũptiua. Contra ciephalica lephilensia Nel bagnio si pnda alqnto del suo sugo & si metta nel naso. Impo che mena fori la flegma & mõdifica il cierebro. Anco il uio dela ruta doue sara cotta vale aql medesimo. Cõtra al defecto dla uista p fummosita colerica si prẽda la rutra & si metta nel uassello del vino & poi lusi lõfermo: ãco se si mischia cõ acq rosata & si pone sopra gli ochi lipidi ouero sanguinosi mirabil mẽte li mõdifica & sana. Cõtral dolore de dẽti si prẽda la ruta & simpiastri sopral logo doue fa il dolore: o si facia cosi cioe chi si prẽda il suo gãbo & sarda alqto al foco & sincienda la sua concauitade molto gioua. Cõtra la frigidita dello stomaco & la sua paralisia & ãcora de glialtri mẽbri si dia il uio doue sara cotta la ruta & la radice del fieno o la sua poluere col sugo del fieno. Ancora cõtra la strãguria & dissuria si pnda la ruta cota i vio & in olio & simpiastri al pitigliõe Cõtra tenasmõ p cagiõe freda si pnda la ruta & si cocal uio & sene facia en catismo: o si prẽda di bono uio et si scaldi & si gitti la sopra la ruta & lo infermo riceua il fũmo p imbuto a proucare i mestrui & la creatura morta & a menare fori la secõda si dia la trifera magnia col sugo della ruta & quel medesimo adopera il suo suga pestato o i suoi tali ouero

elme giouani fricte nellolio & po ste sopra illogo. Conra il dolore di fori p cossa o p altra cagiõe si ptẽ da la ruta & scaldata in testo uisipõ ga sanzaltro liquore cõtra lalispitu dine & tossore degliochi si toglia la poluere del comino & si cõfecti col suo sugo & intẽtaui la bãbagia si põga sopra gliochi. Anco la ru ta beuuta uale cõtra ueleno beuuto & cõtro al morso degliaĩali ueleno si Et anco seui simpiastra adopa il simigliãte. Et nota che chi fosse co pto tutto di ruta potrebe sicuram te andare al basilischio. anco dico no Plinio & Diascoride & cõstãti no cħ q̃do ladõnola saparechia di combatere col serpẽte mangia la ruta & guarnita del suo odor & uir tude sicuramẽte assaliscie & ucide il basalisco & il suo odor scacia ibus foni delliorti & tutte cose venẽose & impero acõciamẽte si piãta ĩ lo ghi oue riparão lapi. Anco coloro che sono unti del suo sugo nõ pos sono da scorpioni ne da tagniuoli ne da api essere puncti.

¶ Dela robbia. cap. 101.

La robbia desidera terra soluta & grassa acioche optimamẽte aligni tut ta uolta alignia ĩ tereno mezanamẽte grasso laquale si dee cauare pfondamẽte cole uanghe del mese doctobre & di nouẽbre & il seguente mese di marzo o di fe braio o daprile si semina spessa co me il grano o come la spelta & fan nosi laiuole si cõe negliorti o qua terni si come nel seminar del grão Et si dee il suo seme col rastello so lamẽte coprire & da tute lherbe & radici & maximamẽte dala grami gnia optimamẽte purgare quãdo si uãga & quãdo si fãno laiuole: ap presso si ronchano quãtunch rina scono lherba ĩessa cole mani & col sarchiello. Poi dagosto qñ isemi sarãno neri si colgono cõ tuta lher ba & sechi bene si cõseruão al fum mo. Et poi del mese doctobre ĩtor no ala fine del mese. di nouẽbre si cauano isolchi & di quella terra si cuoprono vn poco laie. Poi apres so lastate seguente si toncha quan tũch fiate lherbe nascono ĩ essa & del mese dagosto dacapo si colgo no si come e decta. Anco le sue ra dice cauato la terra apoco apoco sotesse si colgono acui piace di co gliere & secãsi al sole. Ma meglio e ch allãno seguẽte si lascino ĩ terra acioche diuentino piu grossi & mi gliori cauando ancora li solchi & comprẽdo laie si come e detto. Et quando le sue radici sono seche si battono coi cerchi acioche si rom pano & si purghino dala terra & dala poluere & diuetino chiare & se sene fa poluere uarra meglio. Et nota ch la terra doue la robia sipo ne si potrebe cauare solamẽte col lo aratro messo bene adentro.

Degli spinaci. cap. 102.

LI spinaci optimamente si seminano del mese di settembre & doctobre per lo verno & p la quaresima sequente. Ancho del mese di dicembre di gienaio & di febraio & di marzo per lo mese daprile & di magio. & anchora negli altri mesi si possono seminare. Seminansi anco nellaie & mischiati ancora colaltre herbe in terra grassa & bene lauorata. Et se quando si colgono vna volta si taglia la meta del suo gambo: & laltra volta laltra durera lungamente la sua vtilitade. Li spinaci sono freddi & humidi nella fine del primo grado & amollisscono il ventre & vagliono ala gola chi hauesse dolore di sangue & collera rossa & sono migliori allo stomacho che li trepici.

¶ Dello strigio cioe solatro & morela. Capitulo. 103.

LO strigio cioe solatro & morella e vna medesima herba & e fredda & seccha & diuretica alquanto & quando e verde quanto alle foglie e fiori e di molta efficacia & secho niente adopera & ha virtu rifrigieratiua. Contra loppilatione della milza & del fegato & maximamente contra litteritia quando e oppilata la parte di sopra del cistiffelis si dia il sugo a bere o si facia sciroppo di zuchero & del suo sugo: o si diano & varra meglio oncie due del suo sugo cō cinq; oncie di reubarbaro. Contra la postema delo stomacho & dele budella & del fegato si dia il suo sugo con lacq̄ dellorzo. Cōtro al riscaldamēto del fegato si prēda vna peza intinta nel suo sugo & ui si pōga suso. Et q̄l medesimo si facia sopra la calda podagra: o ui si pōga spesso la sua herba pesta. Anco uarra meglio se col suo sugo si giūgie acieto o agresto o olio rosato: contral caldo apostema nel comenciamento si prēda la detta herba pesta & ui si ponga per fare tornare adietro la sua materia.

¶ Della semperuiua. cap. 104.

LA semperuiua e vna herba cosi nominata poche sempre si troua verde & e freda nel secondo grado & secha nel cominciamento & quando e verde e di molta efficacia: & secha di niuna operatione & ha virtu rifrigieratiua le plagelle intinte nel suo sugo & nellacqua rosata si ponga ala fronte & ale tempie & ala gola.

¶ Della satiriōe ouer appio. c. 105



IL satiriōe si tiene che sia lappio saluatico: & caldo & seco nel terzo grado & ha virtu attractiua dalle parti remote: onde i suoi testicoli cōfecti col mele prouocano il coito. Ma meglio se si fa confectione de q̄lli & de datteri & pistachi & del mele. Anco il suo sugo dato cō loximelo vale alli artetici.

¶ Della sponsa solis. cap. 106.

in tal maniera che la doue si semina vna volta apena poi ql luogo sene puo liberare & doue cade il suo seme al postuto giermiglia. La senape e calda & secha nel qrto grado & intēdi del seme non micha delherbe. Ilquale colto p̄ cinq; anni si serba. & ha virtu di dissoluere di cōsumare datrarre & di sottigliar. Contra la parlasia vale lo suo seme masticato & sotto la lingua ritenuto cōtro la plasia deglialtri mēbri si metta ī vno sachetto & si cuoca ī vino & pōgasi sopra il luogo oue la doglia e & specialmēte nel cominciamēto della ifermitade. la sua poluere posta aglianari fa strānutare & mōdifica il ceruello dalle supfluitadi. cōtra la asma antica p humore glutinoso si dia il vio doue sarà cotta la senape & fichi sechi: cōtra lo pilatiōe dela milza & del fegato. & contra la leōto flēmatia se cuoca in acq̄ la senape cō la radicie del fieno & colata ui si pōga mele & si dia allō fermo cotal decotione. Cōtra la dureza della milza si pesti la sua herba cō la sugnia del porco optimamēte & si pōga sopressa. Anco il fomēto facto dela sua acqua oue sara cotta mena fori i mestrui anco ra la decta herba cotta ī vino & impiastrata solue la strāguria & la dissinteria il vio anco doue sara il suo seme cotto & i dragāte isiema disecca lhūidita delluuola del cierebro & dlle fauci. Et ui si metta dragāte acioche riarda & dibuci. Pittagora comāda la senape sopra tute lalte herbe. onde Plinio dice cħ la senape sottiglia & purga igrossi & viscosi humori & sana le percosse deli serpēti & delli scorpioni giugnien do conesso aceto & vincie lu ueneni de funghi & mitiga il dolore de dēti & passa il cierebro & quel mirabilmente purga rompe la pietra & imestrui prouoca & excita lappeti to & cōforta lo stomacho & aiuta lephileritici & purga i capelli & illo ro cadimento costrignie ibucinamenti degliorechi rimuoue & purga la sfcutica degliorecchi & subuiene a paralerici per chapte ipotti & dissolue lhumore che bagnia inerui & cōsuma: & dice che maggior virtude nel seme che nelherba.

¶ Dello stutio cioe cauolino saluatico. Capitulo. III.

LO stutio el cauolino saluatico sono vna medesima cosa. Ilquale e caldo & secho nel secōdo grado. Il suo seme el sugo dele foglie si cōfanno aduso di medicina. Contra la parlasia della lingua si prēda il suo seme mastica tō & si tenga sotto la lingua p grāde spatio: & se fosse in altra parte del corpo si prendano le sue foglie & si cuocano nel vino & ui si pongano. Contra la litargia si prende la poluere del suo seme & si metta nel naso. Anco si facia decotiōe dl suo seme pesto & del sugo della ruta saluatica in acieto fortissimo del quale poi si stropicino le patti del

capo diritte lequale pria si deono radere. Anco la fomẽtatione dele sue foglie cotte ĩ vino solue la strãguria & la dissuria & dissolue imestrui. Anco lõpiastro dele sue folie cotte ĩ vĩo & olio poste sopral petignióe & sopra la verga puoca lorina.

¶ Delo scordeon. Ca. 112.

L'Aglio saluaticho e caldo & secho nel terzo grado il cui fiori solamẽte e medicinale: onde lacqua ouero il vino oue sara cotto mõdifica imembri spirituali dala flegma & vale contra al dolore delo stomacho & dele budella per ventusita & contra loppilatione dela milza per ventusita & del fegato per fredda caggione. Ancho solue la stranguria & dissuria & dissinteria.

¶ De gli sparasi. Capi. 113.

Li sparasi sono caldi & sechi il cui ramo & seme si consa a medicina & le sue tenere vete cotte con la carne ouero cõ lacqua vagliono contra loppilatione dela milza & del fegato. Et dissolue la stranguria. Ancho vagliono contra al dolore delo stomacho & dele budella & contro al male del fiancho. Ancho il vino doue il suo seme sara cotto vale cõtro ale predecte cose.

¶ Del simbro. Cap. 114.



IL simbro e caldo & secho nel terzo grado & e di due maniere cioe dimestico & saluatico: ilq̃ le si chiama calamẽto la cui virtude e diuretica & dissipatiua & cõsumptiua. Cõtro al vitio del pecto si faciano polte di farina dorzo & dacqua & ui si põga cioe ui si agiũga la poluere del simbro & si dião alõfermo. Cõtro la freda reuma si prẽdano le sue foglie & si mettano ĩ vno vassello & satrostischano sanza alcuno liquore & si mettano in vno sacheto & põgasi sopral capo. Anco il vino doue sara cotto vale cõtral dolore delo stomacho & dele budella per frigidita & cõtra alloppilatiõe dela milza & del fegato & ap̃ le vie delorina. Anco la sua herba cotta ĩ vino & impiastrata vale cõtro al dolor delo stomaco p̃ vẽtusita & anco mena fuori imestrui & mõdifica la matricie: & la sua fomentatione aiuta la cõceptione.

¶ Della saluia. Capi. 115.

LA saluia si pianta con le piãte & coi rami giouani del mese doctobre & di nouembre & meglio del mese di marzo. La saluia e calda nel primo grado & seccha nel secondo le cui foglie solamente si confanno ad uso di medicina verde & secche & si serbano per vno anno: & e saluia dimestica & saluaticha. La saluaticha si chiama eupatorium. La dimesticha e piu consumptiua & confortatiua. Et la saluatica e piu diaforeticha il vino doue sara cotta la saluia vale cõtro la parlasia. Ancora cotta in

vino &

vino & impiastrata sopra le parte paraletiche molto vale. E la fomētione fata delacqua dela sua decotiōe uale cōtra la stranguria & dissuria & mōdifica la matricie. Anco si metta conueneuolmēte ne sa uori

¶ Dela schabbiosa. cap. 116

A scabbiosa e calda & secca nel secōdo grado; la qle q̄do e secca e di nulla efficacia Contra la rognia uale lūgento che si fa del suo sugo bollito con olio & acieto tanto che diuēga ad alcuna spessezza. Et il bagnio ch' delacqua dela sua decotiōe & del tasso barbasso vale contra la lopitia & il suo sugo uale a quel medesimo & uccide ilombrichi & purga gliorechi ne quali si mette & il fumo del vino della sua decotione vale cōtra le morici

¶ Del crescione. cap. 117.

E senationi cioe crescioni che per altro uocabulo sapella nastrucio acq̄ticho et e calde & secho nel secondo grado & coti in aqua cola carne purgano imembri spirituali et il fomento facto dellaqua salsa & dellolio commune & dela sua decotione uale al male del fiācho & ala strāguria & dissuria cotte ancora nel vso & impiastra e uagliono a quel medesimo.

¶ Dela serpentaria. cap. 118

A serpentaria la columbaria & ladraguntea sono vna medesima cosa & chiamasi serpētaria o uero draguntea: impercio ch'l suo gambo e pieno di macule a modo di serpēte & e caldo et secco nel terzo grado. la cui radice si prenda & si diuida minutamēte & si sechi al sole & di questo con acqua rosata o sancessa si facia epitimatione pe roche rende la facia risplendēte et chiara. Anco ne fa sechare il pano Anco se la sua poluere si confecta cō sapone et si pone sopra la fistola sciampa la sua bocha tanto che losso roto o fracido sene puo cauare. Anco la sua poluere cōfecta cō calcina uiua et acieto e optima al cancro per modo che sia la terza parte calcina. Et Diascoride dice che q̄sta herba col suo odore schacia i serpēti Nel riceue il corpo il q̄le sia vnto del suo sugo lesione dal serpente.

¶ Del serpillo. cap. 119.

L serpillo e caldo e secco nel secōdo grado e ene di due maniere dimestico et saluático. Il dimestico sparge li soi rami per terra et il saluatico crescie in alteza et i longheza le sue foglie e fiori sicōfano ad vso di medicia leq̄li messe i pētola roza et scaldate et messe i sacheto et posta sopra capo vole cō

tro la freda reuma del capo. Il vio dela sua decotiõe & del sugo dela regolitia vale cõtra la tossa & dolore di stõaco p uẽtosita. Ancq il vino dela sua decotione & deli anici uale cõtro al dolor del stõaco. Ancho la fomentatiõe delacqua dela sua decotiõe uale cõtra ala strãguria & dissinteria & mõdifica la matrice & riscalda & cõforta & il vio dela sua decoctione riscalda lo stomaco rafredada & similmẽte il fegato & la milza.

Dela santoregia. cap. 120.

La santoregia e calda & secha nel secõdo grado & seminãsi dl mese di diciembre di febraio & di marzo mescolatamẽte cõ laltre herbe. Et ancho solo si puo semiare la pulte di faria & acq̃ & p la sua poluere facto mõdifica i membri spirituali. Anco la sua poluere cõfecta uale a ql medesimo. Diascoride dice chi luso dela sãtoregia e cõueniẽte a cõseruare la sanitade & mettesi ne cibi. Albumasar dice che la sua pprieta e di caciare la vẽtusitade & lenfiamẽti & le torzioni & di smaltire il cibo & discaciare le supfluitadi d lo stõaco & puocare lorina & i mestrui & sottigliare il uedere idebelito di mala hũiditade

Dela schiarea. cap. 121.

La schiarea si semina del mese di diciẽbre di gienaio di febraio & di marzo & daprile & desidera tale terrẽo q̃le desiderão laltre herbe cõuni. Questa terra e opria & e ppetua onde poi chel suo seme sara maturo & colto: se si tagliera sopra terra p tre o p quatro dita rinascie & diuẽta bellissima nelautũno & se non si taglia il suo gãbo secho & nõ dimeno di setẽbre rimette: & nela seguẽte state si cõe il finochio & optimamẽte viue lambra.

Degli scalogni. cap. 122.

Li scalogni si piãtano del mese di febraio si come gliagli p se nelaie & nelaie daltre herbe: & ciascũi fa molti figlioli & maxiamẽte si fara bẽ grassi qñ si piãtão. Anco dice che se gli spicchi de gliagli si mettano nela cipolla ptugiata & si piãtano sopra la terra diuẽterano scalogni. Gli scalogni sono de la natura dele cipolle, ma sono meno humidi & di loro natura cõfortano lappetito & la malitia de cibi uenẽosi corregono & nocciono al ueder & fãno dolor di capo & puttire la bocha: & nõ si cõfanno a coloro chi sono di calda cõplexione ma posõsi mãgiar cõ carne grassa poche amẽdeno la loro malitia.

Della herba idaicha. cap. 123.

El tetrahit cioe herba idaicha e calda & secha nel terzo grado laquale cotta i uio aiuta la digestiõe & cura il dolor delo stõaco & dele budela p vẽtusitade. Et le fritelle facte dla sua herba et di faria et dacqua

& dacqua cōfortano il naturale calore & prouocano lorina. Et lompiastro facto dela decta herba cotta in acqua solue la strāguria anco il fomēto facto delacqua doue sara cotta riscalda & mondificha la matrice.

Dela tassia. cap. 124.

La tassia e calda & secha nel terzo grado & serba si per tre anni: & trouasi ī arabia & ī india & calabria & metteſi nele uomiche medicine & si dee cautamēte pestare & se percio aduiene enfiamento al cuno si stropici con panno lino bagniato dacieto: ouero chelluogo ī fiato funga col pupuleōne giunto ui acieto. La tassia e herba detrūtani. Impero che pesta fa ēfiare la facia el corpo come se fusse Improso & curasi come e decto & col sugo dela semperuiua.

Del tasso barbasso. cap. 125.

Il tasso barbasso e caldo & secho. Et la fomentatiōe facta del uino della sua decoctione uale cōtro ale morici. Et aquel medesimo uale se la natura dirietro dellōfermo dopo lasselatiōe sene forbe. anco la sua decotiōe ī aq̄ uale a tenasmon & cōtro al fluxo del uentre.

Del testiculo uulpis. cap. 126.

Il testiculo uulpis e bono & dolcie al gusto & ꝓso col uio da talēto du fare con femīa & da accio aiutorio & ī cio tiene luogo del lo stinco & e caldo & humido & e spetie di satirion.

De testiculo del cane. cap. 127.

Il testiculo del cane e sia altra spetie di satirion & e mele folie & nel gābo simigliāte a testiculi dla uolpe Et la sua radicie e di due modi pero cha vno tondo disopra & unaltro disotto & luno e molle & laltro e pieno & in q̄llo e superflua humidita. Et se ināzi al coito il maschio prēda il magiore testiculo q̄llo che se concipera pelo coito sara spesse uolte maschio. Et se la femina prende il minore & cōciepe diuerra ī piu femia. Et diciesi chel magiore acrescie il coito il minore lo consuma. Et ciascuna di questi due distrugie loperatiōe delaltro secōdo ch̄ scriue frate alberto nel libro de uegietabilibus.

Del thimo. cap. 128.

Il thio e vna herba molto odorifera il cui fiore e optio apellato & e q̄sto fiore medicīale: poche gli ha uirtu di purgare le melanconia & la flegma & pero uale contro laquartana & laltre malincōice īfermita delquale dobiamo dare acuitade ale medicine & non micha per se medesimo das si dee peroche glia natura difare tramortire & inducière angustia precordiorum:

Dela uiola. cap. 129.

I A uiola e fredda & humida dellequali quádo sono uerdi si fa zuchero & olio uiolato. Ma lo sciroppo violato si fa delle secche & dele uerdi: ma ql che si fa dele seche ha meno efficacia. Il zuchero uiolato si fa nel modo chel rosato Lo sciropo si fa in questa maniera cioe che si prendono le uiuole & si cuocono i acqua & dela colatura & del zuchero si fa sciroppo. Ma si se facesse delloro suggo & del zuchero sarebbe migliore. Lolio uiolato si fa in questa maniera cioe cħ si prédono leuiuole & si cuocono in olio & la colatura sara olio uiolato: ilquale ricevuto dentro uale contro la distemperanza dela disordinata faticha di tutto il corpo Anco la sua vnctione fata sopral segato vale cótro al suo riscaldaméto. Anco lunctione fatta di quello sopra la frõte & sopra le tempie rimoue il dolore dela testa cħ da caldo prociede. Le uiuuole háno uirtu damorbidar amollatiua refrigeratiua & laxatiua: ma sono poco laxatiue & purgano prícipalmente la colera rossa onde uagliono contro la terzana & contro la distemperanza del fegato in calore & cõtra loppilatione del fegato & contra la gialleza & contro al difecto dello apetito p cagione di colera. Ancora le viuuole peste & poste sopra le calde aposteme nel principio valiono & qllo medesimo adopera la sua herba & la fomẽtatiõe delacq̃ doue sara cotta la sua herba apiedi & alla fronte facta nella cute ĩfermitadi prouoca sõno & e da saper che lo sciroppo violato si dee piu cuociere chel rosato in altra maniera tosto si corrõperebbe.

¶ De virga pastoris cio cardo saluaticho. cap. 130.


Virga pastoris el caldo saluatico. & e fredo & seccho. Et solamẽte le sue foglie si cõfão aduso di medicina uerde & secħ. Ma uerde sono di magiore efficacia & háno uirtu di constrigniere discaciare & dinfredare. Et lõpiastro facto del la sua poluere & dacieto & dalbume douo sopral petigniõe & sopra le reni uale contro al fluxo del ventre. Anco la sua poluer data ĩ ouo daighiottir vale aquel medesimo Anco data col sugo dela piátagie uale a ql medesimo & al fluxo de la femia. Anco uale a quel medesimo la fomẽtatiõe facta delacq̃ del la sua decotione. Et pesta uale alle calde aposteme: & posta sopra el capo raso vale cõtra la frenesia & dolore p calda cagiõe. Anco qsta herba molto cõsolitiua dele fresch ferite. áco isemi & iuermicieli iqli sono ne cardi sechi sopra la radice ricercano gluciegli & cãtano quádo si dáno loro. Dice isidero cħ la sua radice cota in acqua acciẽde il desidero aibeuitori. anco dice cħl cardo e utilissimo alla matricie &

aiutano

aiutano le femine acioche generi-no figlioli maschi.

Della volubile. cap. 131.

LA volubile e vna herba laquale si volgie sopra le piante liquali li son proximãe & poco calda: ma molto secha laq̃l cosa la sua tortura dimostra. Et enne vnaltra spetie laquale sappella funis pauperũ & questa e terrestre & acquea laquale per la sua terrestritade e cõstrectiua & per la quietade e mondificatiua & lenitiua le cui foglie saldano le gran ferite & non hanno pari in q̃lla operatione & si cuocono in vino & simpiastrano sopra le ferite cõ acieto. Et sono ãcora medicinali allarsura ouero cottura del foco. Anco ne vnaltra spetie chẽ si chiama volubile maiora & il suo lacte rimuoue ipeli & vccide ipidochi.

De lorticha. cap. 132.

LOrticha e di due maniere: imperoche alcuna e che pugnie & alcuna che non pugnie & le sue foglie son piu biãche & piu molli ouero morbide piu ritonde & ciascuna di queste e medicinale impochẽ lo suo sugo beuuto col vino vale contro littiritia & contra la colicha & datta col mele cura lanticha tossa & purga il polmone & mitiga lenfiamento del ventre; le sue foglie peste col sale purgano & curano le brutte ferite morso del cane el cancro ancho la sua radice pesta & cotta in vino & olio vale contro lenfiamento del ventre ouero della milza. Il suo sugo stagnia il sangue del naso. Anchora il suo sugo beuuto col vino specialmẽte mischiato col mele & col pepe muoue aluxuria & prouoca lorina & la sua herba fresca & tenera pesta amola il ventre & specialmente del mese di marzo cotta con olio.

Della vitriola. cap. 133.

LA vitriola che per altro nome paritaria sapella & e herba calda & secca nel terzo grado & chiãmasi vitriuola: pero che se ne purgano iuetri laquale quando e seccha e di nessuna efficacia & verde e di molta operatione la cui virtu e diaforetica & extenuatiua. Contra la frigidita dello stomacho & delle budella & contro aloro dolore: & contra strangu ria & dissuria si prenda la decta herba & si scaldi in un testo senza alcuno liquore & si ponga nelloco doue e la doglia & si cuocano in vino biancho alquanto acietoso con la cruschã. Contro la stranguria & dissuria si cuocha in acqua salsa & olio & impiastrisi sopral petignione: ancora vale molto cotta & mãgiata cõtro al dolore dello stomacho per frigidita & ventusita: anchora pesta alquãto & scaldata cõ vino & cruscha disenfia.

¶ Incomincia il libro septimo de prati & boschi per che iprati creati furono. Et che aria terra acqua & sito desiderano.

¶ Come si fanno iprati pcuransi & rimuoueno. cap. I.



Prati furono della natura p diuino comádaméto creati aciocħ la terra



laquale ĩ pria era nuda si vestissi & ornasse. Et aciochè le loro herbe cosi seche come verde dessenoa gli aĩali cõueneuole nutrimẽto. Onde e dasape che inessi nascono diuerse giene ratiõi dherbe p la diuersita delli humori cõtenuti nela pte dĩ sopra dlla terra laqĺ cosa la natura sagacie che nelle necessarie cose nõ viene mai méo ha adopata & facta p che la diuersita deli aĩali si nutrisca di qlle. Lappetito de qli in tutte le cose e diuerso & strano: iprati desiderano aere tẽpato o pximão freddeza & hũidita ma se tropa fredeza fussi ne loco sarã noui cõtinuamẽte le neui el giacio iqĺi al tutto ĩpeditáno le generatiõi delherbe. Et se ui sia troppa caldeza & secheza cõsumera ogni verdume se nõ ui si socorrera con cõtinuo adaqmẽto. Et desiderãno ãcora aciocħ sieno copiosi dherbe grasso terréo vero e cħ se nõ sara tropo grasso pducie ra le sue herbe piu saporose & odorifere & sottili ma se sara tropo magro pduciera poca herba o qsi niẽte. Impo

Poi che disopra e sufficientemẽte tractaro del cultiuamento de cãpi campestri & delle vignie e de gli arbori & de gli orti liq̃li richiegiono molta industria sollitudine & doctrina. Tractaremo al p̃sente de prati & delle selue iquali non richeggiono tanta doctrina: ma quasi per lor medesimi naturalmente nascono. Et principalmente diremo de prati per che furono facti & quale aere terra & acqua & sito desiderano acioche pducano magiore abondanza dherbe. Poi apresso diremo cõe si fanno & come si pcurino & mouino & del fieno ilqĺe e il suo fructo come si colga & si cõserui & dela sua vtilitade.

te. Impoche cotale terreno e simi-
gliātemēte al salso o lamaro per la
sua debilitade ouero malitia nō si
po vestire. Anco lacq̄ che ha iprа-
ti e piu cōueneuole & lacq̄ che pio
ue laq̄le discēde cō calda corrusca
tiōe. Et simigliātemēte lacq̄ chī da
prile & di magio discende sottile e
tutta q̄lla chī distate disciēde e bōa
pur che non sia gielata p natura di
grādine liquefacta & structa. Et di
scda bōtade e lacqua dellago laq̄-
le e chiara & calda & grassa: appsso
e lacq̄ de fiumi & vltimamēte lac-
qua delle fonti laquale quāto dal
suo prīcipio piu si dilūga tāto e mi
gliore poche nel tēpo dlla state ha
meno fredeza. i prati desiderano il
loro sito basso nelq̄le cōtinuamēte
sia inchiuso hūore: ma se sara basso
intanto che lacqua ricopra la facia
della terra nō sara disposto ad al-
cuna bona herba pduciere: ma sa-
ra pximano a natura di palude: &
pduciera giūche pauiere q̄drellī
& simigliāti paludabili herbe gros
se sanza sapore. Acquaticho e q̄sī
inutile a tutti gli aīali. Et se illoro
sito sara tāto ad alto chī nō si possa
adaquare ageuolmēte sosterra sec
cheza & arriditade: se nō fusse gia
nellalpi & nei luoghi freddi. Impo
che incotali bē che pducano po-
che herbe tuttauolta serāno sapo-
rose & odorifere. Et loptima pastu
ra dl prato e q̄lla laq̄le habia sopra
se riuo che corra p loquale si possa
quāte volte sara bisognio adaq̄re.

¶ Come il fieno si colga & cōserui
& del vtilita sua. capitulo. 2.


Prati naturalmente ali-
gniano i ciascūa pte do
ue la terra ilustrata da i
ragi del sole: fannosi an
cora amano o di luoghi saluatichi
boschi o di cāpestri cāpi & nel pri-
mo modo cioe diluochi saluatichi
si fa in q̄sta maniera cioe che si dee
illocho stirpare del mese di septē-
bre o doctobre. Et si dee da tutti
glimpedimēti purgare nō solamēte
da pruni & bronchi: ma etiādio da
lherbe larghe & sode ouero dure.
Apsso q̄n sara lauorato & minuta-
mēte & spesso & p molte arature so
luto & rotto & tolto via le pietre &
le zolle rotte & disfacte si dee alu-
na cresciente cō letame fresco leta
minare: & dee attētamēte guarda
re che gli aīali in nessuna maniera
viētrino & spetialmēte i cauagli &
boi & glialtri giumēti: & maxima-
mēte q̄n e hūido acioche le loro pe
date nō rendano il suo terreno in
molti luoghi disguale ma se si fara
no de cāpi cāpestre si dee p tutte le
parti aguagliare. Et rotte le zolle a
modo disopra deto ui si pote spar
ger col seme del fiēo q̄llo dlla vec
cia mischiatamēte. Et nō si dee pri
ma adacquare chel suo sugo sia di
uenuto duro acio chella forza del
lacqua che ui corre p entro nō mēi
via la sua debili & nō dura corteccia
Ma quegli chī voglono cierti anni
prati & certi anni biada ēcdio dele

terre magre con adaq̃mento optimamẽte in q̃sto modo fanno cioe chĩ mettono p lo cãpo accio dispo sto lacq̃ torbida accioche isolchi si riempino di nuouo terréo el cãpo ancora saguagli. Et sanza seminatione dalcũa herba diuẽtera optimo prato. Et se si lascīera in cotale mãiera p quattro o cinq̃ anni & poi fari: fari si potra ogni anno ĩfino a cinq̃ anni seminare agrano & sara meglio se dopo idue ãni si mutera biada daltra generatiõe: ma coloro chĩ vogliono hauer lunãno grã & laltro prato aconciamente q̃sto modo obseruão cioe chĩ mettono lacq̃ nel cãpo q̃do la biada e fuori cauata & qui la lasciamo la state & lautũno se fa asciuto & la state seguẽte rõpono la terra allota haurano segato il fieno & la secõda volta & la terza larano seminão. Et se anchora nõ vogliono hauere guime nõ larão se nõ intorno allafine dagosto cauatõe il guaime & allhora la rõpono & poi larano & se vogliono lari terzo ãno & seminano ogni ãno & tutta volta colgõ lherbe dl guaimo colle secie ĩ q̃sto modo cioe chĩ essendo el grano ne cãpi & incõtinẽte che ne sara tracto mettono lacq̃ nel cãpo anzi chiara che torbida & guardãlo dale bestie & poi segano il guaime cõ la secia & la ripõgão & la dãno il verno a gli aĩali liq̃li scielgono lherba & della seccia si fãno lecto & letame. Et quãdo hãno segato lherba & la seccia predetta larano una uolta o due & poi ui seminano & hãno poi buono grano o altra biada. Anco pcurano che de prati si diuellano tutte quelle cose chĩ impediscono ogni volta che ui rinascono. Et ancho lherbe che nõ sono aprati cõueneuoli: & spetialmente si faccia doppo le grã pioue leq̃li molificano intãto la terra che lherbe nociue sidiuellano cõ le loro radici: Ancho e molto vtile aprati se nel verno si letaminano cõ fresco letame acioche lherbe nabõdino. Ancora se incõtinente che sarãno segati sadacquano fortemẽte si potrano tre o q̃ttro volte segare lanno. Ma quãdo sarãno vecchi & coperti di muschio si radano: & acio chel muschio si cõsumi secõdo chĩ dice Palladio ui si dee spesso metere la cienere ma se fussono del tutto sterili si dee arar illoco piu volte & raguagliato piu volre si facci il prato.

¶ Incomincia la secõda parte del septimo libro de boschi q̃li & ĩ che modo crescano. capitulo. 3.



Prati si debbono segare q̃do lherbe sarãno adebiro crescimẽto venute & q̃do harãno cõpiuti li fiori & inãzi che puengano acadimẽto delle loro foglie & de fiori & che si secchino. impoche se pria sarano segate sara ilfieno acquidoso & nõ dara ai cauagli & a buoi cioe che durano faticha fermo & sodo nutrimẽto. Et se sata troppo matu

ro cōsumato gia il naturale colore & humore diuentera sanza sapore & dara gli animali poco & abomineuole nutrimēto. Deōsi segare p bello & chiaro tempo quādo si spera che la caldeza & secheza dalaere debbe durare. Et poi sia segato il fieno si dee lasciar p vno giorno o p due ne prati ināzi che si uoglia. Apresso si dee uolgere & cōueneuolmēte secchare & poi si dee ragogliere & portare & riporre al coperto. ilqle se mancasse si dee porre allaria in tal maniera acōcio cħ lacqua che pioue nō ui possa ētrare. Et se poi che di nouo fusso segato nel prato piouesse sopra esso ināzi che sia volto riceuera poco o q̃si nessuno nocimēto dalaqua. Ma come dice paladio si dee dopo la pioua uolgiere inanzi che la parte disopra sia seccha o sia stato uolto o no: ma se poi che sara riuolto uipioua suso al postuto si guasta & di niente da niente se nō sara curato al mō che dināzi dice palladio. Lutilita del fieno e q̄sta cioe cħ tutto lanno si serba ilq̄le ancha acōciamēte si puo serbare & sara cōueneuolmēte nodrimēto aibuoi & acaualli & acierti altri animali aquali si potra conesso soccorere ne tempo dele neui quando nō possono dalla terra prēdere nudrimēto: Et se sara fiēo sottile & fogliuto sara q̄si anona agli aīali cosi nel caldo come nel fredo tempo sufficiente alla loro faticha: Ma se sara fieno grosso di piātano o che sia troppo tosto o tropo tardo segato nō sara sufficiēte agli aīalicħ durano molta fatica se con laiuto della nona non si socorrano: se nō si dessono gia nel tempo della gran fredura nelquale gli animali nō saffaticha no. & ogni pastura piu desiderosamente rodono per lo freddo.

¶ De boschi che per īdustria dhomo si fanno. cap. 4.



Ilco primieramēte cħ le selue o naturalmēte auegiono o per lindustria humana si fāno. Quelle che sono dala natura producte si fanno p humore & per seme naturalmente nella matricie dela terra contenuti iquali per la virtu del cielo escono fuori ala sumita della terra & si drizano ipedali di diuerse piāte secondo la diuersita delli humori & del seme & de luochi ne quali nascono. Ancora fānosi sonza operatiōe humana d̄ semi iquali da proximani arbori cagiono in terra o da gliuciegli o da fiumi di lontane contrade sono aduti. Onde nellalpi naturalmēte nascono le silue delle piele grādissime & de fagi & dele castagnie & dele quercie & de cierri & d̄ simigliāti arbori: & ne luoghi bassi & paludosi nascono p se medsimi i salci i piopi lōtāi & le cāne saluaticħ & simiglianti piāte: ma ī molti altri luoghi nascono naturalmēte infiniti spineti

di diuerse generation & peri & meli & sorbi & uliui e frassini & oppi & simigliãti arbori & quando il terreno e piu grasso tanto diuentano gliarbori di magiore grãdeza. ma nel magro & salso o amaro terreno nascierão spineti & arbori torti & piccioli & spinosi & scabbiosi & aspri:& deõsi queste selue diuersamẽte procurar & atrare impero cħ quelle doue sono icastagni ipeti imeli & simigliãti arbori che fanno fructo si deono purgar da tuti spineti & piante strane & di radare gliarboti fructiferi cħ fussono tropo spessi & tagliargli alto rãto che le bestie non ui possano agiugnier & inestarli qui uidi piãte dimestiche & nobili secõdo la doctria data nel secõdo libro doue tractamo denesti & ãchora quelle selue leqli sono ocupate de mali arbori & spineti se faranno de li loro arbori & acõcia li edificii. & altre ope sono similmẽte da purgare & doue sarã no tropo spessi si deono diradere apoco apoco lauãdone ipiu rustichi accio che ogni humor delogo si conuerta nela substantia de migliori arbori. Ma quelle nele quali sono gli arbori solamẽte a fuocho disposti non si deono tocare se nõ si purgasseno de spini & di triboli lequali dogni quinto o sexto anno o piu dirado si dono tagliar & raunare allegniame.

¶ Dele selue che per industria di homini fanno. cap. 5.



Qualũcħ desidera di piãtare o di seminare la selua deli arbori principalmẽte cõsideri la natura del sito dla terra nelaquale ordina di fare la selua & in ciascuna parte põga tali arbori che aquel logo si cõfacino & il desiderio & la uolunta del põitor adẽpião:ipercio che se fia in alte alpi o nele uali dellalpi & la tera e soluta riceuera aconciamẽte le piãte & isemi dele castagnie liquali dourano stare lũo dal laltro ptito almãco.40.piedi ma se la terra e acietosa o pietrosa i cõ tali luoghi spetialmẽte si confano ad esse qrcia o rouero o ciero.ma se cotal terreno sara in cadimẽti di lũgi dalalpi adesso cõueneuolmẽte imãdorli si confanno. Et se iluoghi sarãno grassi acõciamẽte si cõfa adessi pereto & meleto. Et ne loghi caldi lume el ficheto & selua di melagrani:ma ne freddi & tẽperati la uelane lemele cotogni & le nespole. Et sel luogo sara humido & basso riceuera piu cõueneuolmẽte il salcieto larbereto lontano & loppio. Et se cotale luogo sara cretoso si cõformera assai bene cõ esso luliueto il farstineto loppio & il rouero:ma sel luogo sara amario arenoso & sterile desidera pieto & ne caldi climati desidera lapalma femia el maschio. Et tute le prede cte cose sordinano o di piãre aide cti luoghi o daltre parti portate o de semi che ui si spãdano o incõueneuoli

neuoli con mão piãtate. Et e da sapere chñ icastagni deono p ciascũo uerso essere lũo dalaltro. 40. piedi almẽo accio che si possano dilatare sanza impedimẽto po che naturalmẽte si dilatão per li lati molto. Et al rouero & ala quercia & al cierro bastare di stare spartito. 20. piedi o meno: & qsti tre arbori fanno ghiãde lequali sono optimo cibo per liporci. ma iperi & meli stiano partiti. 20. piedi o infino in. 30. Ma gliuliui & fichi & gli melagrani & gliauellani & gli meli cotogni & glinespoli potrão star partiti da 12. infino i. 20. piedi. Et imelagrani si possono acõciamẽte piu spessi piãtare: ma il salcieto o si piãta per pertiche & uimini o per legniame di case. Se si piãta per ptiche & uimini si dee. 20. piedi luno da laltro partire. Se si piãta p legniame basstera che sia partito luno dalaltro doue o tre o quattro piedi: poche la sua spesseza li fara cresciere i alto & costrignieralli dãdare diriti: ma lopio & lõtano pochenõ molto sispãdono: ma naturalmẽte si leuão in alto nõ si deono porre rade ma lalbero e utile chẽgrosi nel pedale p le tauole leqli acõciamẽte si fãno di quelle in multi lauori. Et ancora spargie molto isoi rami per li lati: & ipercio nõ discõueneuolmẽte isino a. 20. piedi sparto lũ dalaltro si piãta ilqle etiãdio di ciascũo tachio chabia alcuna cosa di cortecio cõ grande agieuoleza nasciera. possõ si ancuora porre spessi acioche facciano ittabelli sanza rami sottili & lunghi ma luliuo & loppio el frassino non pero sconueneuolmente si pongono spessi & larghi percio che cotali arbori cosi grossi come sottili & lunghi sadatano a diuersi lauori. Ma il pino & la palma acciamẽte potrano stare luno dalaltro lontani intorno di trenta piedi. ma conciosiacosa che di ciascuna spetie de predetti arbori sia nel primo libro pianamente tractato come ne campestri campi si dispõgono basti al presente hauere brieuemente tochato come di quegli si fanno boschi & selue.



¶Incomicia il libro octauo de gi ardini & dele cose delecteuoli dar bori & herbe & fructo loro artitifi ciosamente da fare.

NEllibri pmessi hauemo tractato delli arbori & delle herbe secondo ch sono vtili al corpo del huomo: ma hora e da dir dele pre decte cose secōdo che alaio dāno dilecto & poi appresso cōseruano la sanita del corpo pero ch lacom pressione del corpo semp sacosta & cōforma al dsiderio delanimo.

¶De giardini dherbe picole.c.I.

I Verzieri alcuni solamē te delherbe & alchi del li arbori & alchuni dele herbe & deli arbori sipo fare. Queli che solamēte si fan del lherbe desiderāo terra magra & so da ouero salda acio che possano crescere le sottili herbe & le minu te lequale maximamēte dilectāo il uedere. Cōuēsi adūq pricipalmē te chel loco ch sapparechia auerzi re ouero giardinieri si purghi pri ma da lherbe & radici maluagie & grandi laqualcosa apena si potra fare se in prima optimamēte non ha illoco di barbatone prima le lo ro radici & in ciascuna parte si met ta boglietissima acqua: acioche ri manente delle loro herbe & de se mi che nella terra sono nascosti in nessuna maniera possano giermla re. Et appresso si prendano grandi ciespugli di sottile gramigna & se nempia tuto iloco iquali ciespugli fortissimamente si calchio cō ma zi di legnio & con piedi si calchi la decta gramegnia infino atāto cha pena sene uega niēte & alora apo co apoco vsciranno fori dela terra minutissimamēte & laparte di so pra dela terra coprirano a modo dun pāno uerde. Anco dee essere il luoco del verzier quadrato di tā ta misura che basti acoloro che in esso dourāno dimorare. Et nel suo circuito si piantano dogni genera tione odorifer dherbe si cōe Ru ta Saluia basilico maiorana menta & simiglianti & cosi simiglātemen te uisi piantino fiori dogni ragiōe si come viuole gigli rose ghiagiuo li & simigliāti. Intra lequali herbe & ciespuglio piano sia vno ciespu glio rileuato acōcio quasi a modo di segiuoli dasedere fiorito & bel lo. Anchora nel ciespuglio ouero herbaio ilquale e contra la uia del sole si deono piantare arbori o me narui o uero tirarui le uire dele cui foglie si desēda il cispuglio prede cto & habia dilecteuole & frescha ombra. Et perch i questi corali ar bori si ricierch a piu lōbra chel fru cto nō e dacurare deloro cauamē to o letaminamēto: lequal cose al ciespuglio o uero herbaio sarebo no nocimento. Et si dee prendere guardia in cioche gli arbori nō sia no troppo

no troppo spessi ne molti p numero: impero chel rimouimēto della via corrōpe la sanitade delloco & impercio il verziere desidera hauere libero & latropa ombra gienera infermitade: anchora nō debono essere ipredecti arbori nociui si come il nocie & cierti altri: ma debono essere dolci & odoriferi in fiori & allegri in ombra si come sono le viti imeli ipeti & liallori & imelagrani & icipressi & simiglianti. Ancora siano dopo il ciespuglio ouero herbaio di molte & diuerse herbe medicinale & odorifer cōciosia che nō solamente dilectino per lo lore odore. Ma darāno etiādio dilecto & recreatione alla vista infra lequali herbe si mescoli in piu luochi la ruta. Impero che e herba di bella verzura & anchora cō la sua amaritudine scaccia fuori del verziere iuenenosi animali. Et nel mezo dellherba io nō dee essere alcuno arbore ma solamenre la fresca pianura della herba libera rimanga con puro & allegro aere perho che quello cotale aere e piu sano. Er etiamdio le tele de ragni distese dalluno allaltro ramo dellarbor ipedirebbono & brutterebono la faccia di coloro che passassino per lherbaio. Et se sara possibile si faccia discendere nel mezo di decto verziere vna fonrana chiarissima la cui beleza adduce dilecto & giocundita. Ancora ad aglone oriēte sia il decto verziere apto manifesto per la sanitade & purita deuēti che quindi sperano. Anchora sia chiuso dalla parte contraria per la tenebrosita & pestilentia de venti che quindi soffiano. Et auegna chi il vēto che viene daquilone impedisca e fructi cōserua nondimeno mirabilmente gli spiriti & guarda la sanitade & anchora nō si richiede il fructo degli arbori nelherbaio ma solamente il dilecto.

¶ De giardini & mezolane psone & dele grādi & mezane. cap. 2.



PRimieramēre si misura lo spatio del terrēo che si dee al verziere dipuntare secōdo la faculta o dignita delle mezane psone: cioe che due o tre o quatro o piu giugeri ouero bubulcie si cīgano de fossati & di sciepi di prugni di rosai biāchi & disopra si facia vna siepe de melagrani neluochi caldi & ne fredi di nocciuoli o di prugni o di mele cotogni. Ancho si dee arare & collerpicie & cō le marre illoco p tutto pianare. apsso si segni illoco cōe vna funiciella doue si deono pianrare idecti arbori. Piātansi in esso schiere ouero ordini de peri & di meli & ne loghi caldi di palme & di meli cotogni: ācora ui si piāti no schiere di mori & di ciriegi & di prugni & disimigliāti arbori nobili cōe di fichi di nociuoli & di mādorli & di m eli cotogni & di melagrā

& disimiglianti cioe di ciascuna gieneratione nel suo ordine ouero schiera:& sieno dilungi gliordini ouero schiere almaco .xx. piedi o .xl. le piu secondo la volunta del signore. Et nella schiera ouero ordine siano dilungi gli arbori luno dallaltro li grandi .xx. piedi & ipicioli .x. Et intra li arbori in ischiere si potrano piantar viti nobili di diuerse gienerationi lequali darano dilecto & vtilitade. Et si cauino le decte schiere ouero ordini accioche gli arbori & le viti meglio alignino. Et tuto laltro terreno sordini aprati dequali lherbe no bene nate ouero grandi si diuellano dopo le gran piggie. Anco sisechino due fiate lano al maco acioche stiano piu belli. Et si piantino li arbori & formino secondo che di sopra pienamente nellibro quarto si tracto. Anco ui si faciano le pergole nel piu aconcio & coueneuole loco a modo dun padiglione formato.

De giardini de Re & degli altri ricchi signori. capitulo. 3.


Impercio che cotale persone per le loro grande richeze & potentie possono in queste cose modane interamente satisfare alle loro volunradi & le piu volte no mancha adessi altro che landustria & scientia dordiarle voglio chi sapiano che verziere e di molta giocunditade:& possono in questo modo fare:cioe che principalmente scielgono illoco piano non paludoso ne impedito dal soffiamento de boni venti nelquale sia fontana che per le sue parti & luoghi si spanda & sia di misura di vinti giugeri secondo il piaciere del signiore:& si cinga di mura alri quanto si conuiene. Et dalla parte di settemptrione si pianti in esso vna selua di diuersi arbori nequali si fugano & si nascondano isaluatichi animali messi nel decto verzier. Et da la parte meridiana si facia palagio bellissimo nelquale il Re ouero la Reina dimorino quando vorrano fugire graui pensieri & la loro anima dallegreza & solazo rinouare: impero che questo palagio da cotale parte facto fara nel tempo della state appresso di se nel giardino dilecteuole ombra. Et le sue finestre hauranno dalla parte del verziere temperato riguardo & sanza calda di feruente sole. Ancora in alcuna parte di questo giardino si potrano fare isopradecti verzieri. Anco ui si facia la peschiera nellaquale diuerse generationi di pesci si nutriscano & ui si metano. Ancora le liepri icierui icauriuoli iconigli & simiglianti animali no rapaci:& sopra certi arbuscielgli sopral palagio posti si facia a modo duna casa chabbia il tecto & le pareti di filo di rame spessamente reticulato doue si metano fagiani pernici vsigniuoli smerli caldrugi fanelli & ogni generatione ducegli che cantino. Et sieno le schiere dellarbori

bori del giardino del palaggio al bosco molto lõtanisaccio che del palagio si vegga cio che fanno gli aīali che nel giardino sono messi fa ciasi ancora nel detto giardino un palagio cõ caminate & camere di soli arbori nel quale possa dimorare il Re o la Reina cõ soi baroni o dõne nel tẽpo asciuto & chiaro: il quale palagio si potra cõueneuolmente in cotal maniere formare. Misurinsi & seguinsi tutti gli spatii dela caminata & de le camere & nel loghi delle pareti si piãtino arbori fructiferi se piaciera al signore iqli arbori crescano ageuolmẽte si come son ciriegi & meli o ui si piãtino & varra meglio salci obedilli o olmi & cosi per tagliamẽti come per pali & pertiche & vimini p piu anni si pcuri il loro crescimẽto intanto chẽ le pareti el tecto si facia di qlli. Ma potrassi piu tosto & ageuolmẽte fare il palagio ouero casa pdecta di legniame seco & intorno adesso piãtare le viti & tutto ledificio coprire. Potrassi ancora nel decto giardino fare grãde copritura di legniame secho o darbori verdi & coprir di viti. Ancora dara molto dilecto se si farãno mirabili & diuersi inestamẽti darbori ne medesimi arbori iquali il diligẽte cultiuatore di qsto giardĩo potra ageuolmente sapere per qlle cose che inãzi ĩ qsto medesimo libro si dirãno. Ancora e dasape che cotale giardino molto adornerãno gliarbori: iquali giamai di verde foglie nõ si spogliano si cõe sono ipini icipressi iciedri ipalmitii se ui potrano durare. Ancora ciascuna generatiõe darbori & dherbe ui si deono porre ordinatamẽte per mõ che luna gieneratiõe sia dalaltra distincta & partita acioche si troui sanza difecto alcuno. Et ĩ incotale giardino nõ si dee semp̃ il Re dilectare: ma alcuna fiata rinouare cioe quando hara satisfacto alle necessarie cose del suo regimẽto glorificãdo idio ilquale di tutti ibuoni & liciti dilecti e principio & fatore & cagiõe. Impo si come scrisse tullio noi non siemo nati a solazo ma inãzi a seueritade & piu graui officii: Vero e che alcuna volta e licito cioe quãdo alle necessarie & vtili cose haueremo satisfacto.

¶ Di qlle cose che a dilectatiõe fare si possono & in forteza di giardini & di corti. capitulo. 4.



INtorno le corti & giardini si po fare guernimẽti darbori verdi simigliãti aguarnimẽti de muri ouero de palãcati o stechati cõ torri ouero bettifredi in qsto mõ cioe che nella somita delle ripe chẽ cĩgono il loco optimamẽte purgate da tutti pruni & arbori vechi & si prẽdano salci o pioppi sel terrẽo si cõforma cõessi o vliui se si cõfano cõ tale terrẽo & si piãtino pfondamẽte spessi p un pie o meno & cõ linea menata diritta & si lauorino & pro

curino optimamēte con le zappe & con letame & quādo sarāno cre sciuti si taglino presso alla terra & lāno sequēte irāpoli messi si pongano spessi p li lochi della linea quatro dita: & coi pali & colle ptiche & legami si mādino su diritti īfino a tanto che sarano cresciuti octo o dieci piedi & in q̄lla altitudine quādo sarāno alquāto ingrossati si taglíono, & infra loco del guernimēto predecto per cinq̄ piedi si piantino simigliāti piāte nel tēpo che le prime si piātino che vgualmēte siano dieci piedi lūa dalaltra partite:· leq̄li quādo sarāno alla p̄decta alti tudine puenire collaiuto dele ptiche verso le primāe piāte & apresso verso q̄lle difuori si pieghino & In cotale mō si facia tāte vulte ciascuno anno infino a tanto che sia formato un forte gratticio sopral quale possano glihomini sicuramēte staf. Poi apresso si lasci acrescier la parti difori amodo del muro posto sopralcorsoio incōueneuole al teza si potra ciascuno anno tagliare cō la forma de merli sopra lemura posti & ī cotale modo tenere & intorno atal guernimēto ne cātoni & altroue si piacierà si potrano īfino nel principio quattro arbori piātare: & cōduciersi li diritti atagliargli per ogni. x. piedi & piegarli verso loro medesimi cō laiuto dele p̄tiche & farne a mō di palchi ouero solai: & ancora si mādino in alto & si formino nel modo decto & poi finalmēte si pieghino disopra amodo di tecti delle case o farli co merli. Et sopra la porta stata optimamēte la casa & ināzi adessa il solaio de decti arbori. Ancora nelle corti ouero giardini si puo fare la casa cō colonne verdi optimamēte poi che sarāno grosse trāspiantate & cōficte sopresse le traui incōueneuole alteza & copte cō tecto di canne o di paglia o di tegholi se piacierà piu pur che alcuno ramo di ciaschedūa colōna vada sopral tecto laq̄lcosa metterà sempre verde la decta colōna & difenderà la decta casa dal caldo della state & maximamēte se delle dete colōne verdi si facia verde tecte sopraltecto della casa dalteza duno huomo: & di bone viti piātate intorno si cuopra secōdamēte ch̄ io feci & molti che viuono cosi seculari come religiosi cio videro. Et per certo crescono ciascuno anno in cotal casa le colōne nō solamēte sopraltecto: ma etiādio sotto le traui chel sostēgono. Et impcio ciascuno anno si lieua inalto tutta la casa intāto che spesse fiate bisogna che le pareti si crescano se volemo che chiusa dimori.

¶ De q̄lle cose che ne cāpestri cāpi si fanno adilectatiōe. cap. 5.



NE campi dilecta molto illoro bello & adorno sito. Ancora ch̄ nō siano & piccioli & rustichi cāpicelli. Ma gran q̄tita in vno sanza

intervallo & che habia dirotto i soi fini u uero extremi radi: & pcio dee prouocare ciaschuno che dicio si dilecta di cõpetare appresso de suoi cãpi piu tosto che altroue & vẽdere in altri parti icãpicelli & coiuici/ ni pmutare le superflue et torte di campi & drizare il suo campo col suo uicino & cingiere illuogo tutto de fossati & siepe de prũi uerdi con gliarbori conuenienti dugale distãtia mesculati. Et in piccoli fossati per liquali si scola lhumore & iquali sono necessarii ne loghi piani nella parte dẽtro si uogliono di ritti mãdare quãto si puo riguardãdo sempre lutilita de cãpi impero chel dilecto nõ dee andare inanzi alutilita aduegniache ne giardini si debbi il contrario obseruare. Et impercio qualũche cose in esse dimostrano maggiore abondãza sono migliori & maximamẽte da eleggiere. Anchora quãto si puo si ꝓcuri & che iriui delacqua corano ꝑ lo cãpo per il quale si possono adaquare & schifarsi quãdo nõ sia bisognio. Et per li spatiosi cãpi si faciano andamẽti & uie perliq̃li il signore possa ãdare a cauallo & a piede & simelmẽte ilauoratori che dimorano neluogo colli carri & coi buoi possano accõciamẽte andare a tutte le parti de cãpi leq̃li tutte cose sono dilecteuoli molto.

¶ Di quelle cose che alle uiti e frutti loro dãno dilectatiõe. cap. 6.



Onciosiacosa chẽ molto diletto hauere nelli & adorni uignai o ne piani o ne picioli mõti ad oriente uolti chel faciano diuerse gienerationi bone uue de cõ diligẽtia procurar il figniore deluogo di piantare le decte uignie i cõueneuole siro & disformarle & fare ne luoghi grassi arbori & pergoletti. Ma ne luoghi magri allato ala terra in dirirti ordini dispõgano: et l essi si facino & experimẽtino mirabili innestamenti: iquali dali antichi saui & spetialmẽte da Paladio safferma chẽ fare si puono dequali e questo cioe che lauite si piãti allato al ciriegio o allato ad altro arbore: & q̃ndo sara optimamẽte apresa & cresciuta si pertugi larbore con acuto suchiello et si mette le vite per lo pertugio & daciaschuna parte cõ ciera & con loto siruri il pertugio acio chel sole el vento o la pioua non impedisca il suo saldamento. Apresso quando illegnio della uite optimamente collegnio de larbore sara unito sitagli lauite allato alla corteccia delarbore accio che da i di inãzi si nudrisca col sugo dł larbore & i coral mãiera si dicie chẽ luua si matura alora che i fructi del larbore. Ancho e vn modo per lo quale si fa luua triacha ouero moscara o garofanata o lassiua o uero daltra q̃litade ilq̃le mõ si fa in q̃sta maniera cioe chẽl sermẽto chẽ si dee piãtare si fẽde in vna pte & la

uatone uia la midolla in suo logo si metta tiriacha o moscado o pol uere di gherofani o di scamonea o daltra simil cosa:& si meta nela ter ra stretto diligentemēte col uinco laqualcosa fatta luua che nesciera terra la uirtu di quella cosa che fia messa in essa.Et se di questa uite si prendera sermento & si piātera nō terra la uirtude del medicamento & potentia dela madre.Ma si con uerra fortificare la uirtu del sugo inuechiato metēdoui spesso la tria cha o altra cosa.ma penso che si fa ra questa cosa piu breuemēte se nel cominciamēto che luue si matura no si fenda il sermento deluua che pēde:& inesso il decto medicamē to in luogo dela sua midolla. An chora e vna bella spetie dua laq̄le e sanza igranelli dētro laq̄le da gli arbori di gretia ī q̄sto mō si fa scdo chī racōta paladio cioe chīl sermēto chī si dee mettere sotto la terra do uemo tāto fendere q̄to stara sotto & cauatoe tutta la midolla & dili gentemēte pulita ristrignere il ser mēto diuiso cōuinco & sotterralo: Et dicono chelegame dee esser di papiro'& desi ī hūida terra porre. Et altri sono che fāno piu diligēte mēte cioe che prēdano il sermēto rilegato tāto quāto sia la sēditura intorno & nel bulbo dela squilla il metō o per locui beneficio affer mano che ogni cosa che si pone si possa piu ageuolmēte apigliar. Al tri sono iq̄li nel tēpo chī potāo leui ti cauāo q̄to possono adētro il ser mēto fructifero dela vita potata pur nela vite medsima stādo & ca uatone fuori la midolla sanza diui derlo ilegano ala cāna fitta accio che nō si possa ī giu piegare & allo ta nela decta cauatura copōrēaicō cosi appellati dai greci cō acq̄ ipri ma risoluti ad igrassamēto della sa pa īsōdono.Et q̄sto sempre muo uono passati glioti giorni infino a tanto cheinouelli giermugli sieno fori usciti & cresciuti.anchora affa re che la uite grapoli meni biāchi & neri comādarono greci che si fa ciessi ī coral mō cioe chī le viti nēre & biāche chī sono ꝑrimane sipnda no isermēti delluna & delaltra nel tēpo che si potano & si gisigano ī sime in modo che si possano vnire aguagliādo mezi gliochi delsūa & de laltra & facto cioe lilegerai stre ti cō papiro & linbruterai disopra cō morbida & humida terra & mes si ī mezi tre giorni ladaquerai in si no a tāto chel giermuglio dela no uella frōde escha fuori.Et passato cierto tēpo ne potrai far schiata ꝑ molti sermenti.Diremi ācora vna experta ꝑsona chauea iestato vno rāpollo ouero sermēto biancho & nero in una vite cōtinuate le sōmi ta dele giēme & leuatone solamē te la somita delle giēme del mezo & optimamēte esser aꝑsso o si puo te far q̄sto īcotale mainera cioe ꝑn dendo sermēti due & agiunti insie me gliochi diuisi & optimamēte le gati

gati finesti al modo che se fusse so lamēte uno rēpollo ouero sermē to:O pse due giēme diuise & giū te cō picola qtita di legnio et inne state nelluogo dela giēma:ancora dilecta molto hauere uini di diuer si colori & sapori & ipcio il diligēte pfe dela famiglia colga cierte uue inanzi al tēpo acio chabbia il uino brusco & alcūe bē mature aciochī lhabia poderoso & grāde.& cierte ne colga molto mature aciochī lha biāo dolcie.Ancho facia uini di di uersi colori colle cose chī colorisco no & nō crōpono il sapore: anco si facia di diuersi sapori colle cose odorifere & chī dāno nuoui sapori neqli si dileti lodorato el gusto liq li simettano affuocho nela caldaia i alchuna pte del mosto & uisi lasci no infino a tāto chel uino optima mente nabi preso il sapore.Et allo ra si metta i uasello nelqle sia simi le uio o daltra gieneratiōe & si ser bi per usare:anchora e buona cosa hauere uini medicinali iquali si pos sano usare per quelli che ageuol mente cagiono infirmitade.Et q sto si fara quādo le medicie semp cōposte & chabio uirtu di rimuo uer qlla cotale ifirmitade si mete rano nel pedecto modo nel uino. Procura anchora de hauere agre sto in casa sapa uue passe acieto & simigliāti cose sedo imodi nel qrto libro notati.Impoche molto dile cta lanimo quādo cio desidera al lora che per se o per gliamici agie uolmēte le cose predecte truoua. Anco si dicie che sel grappolo poi che fia fiorito si mete in picolo ua sello si fara di tutti il grappolo vn granello.

Di quelle cose che quāto agli ar bori dilectatiōe acrescono.ca. 8.



Nfra laltre cose lequali dilectāo il padre dlla fa miglia e dhauer ne suoi luoghi copia di boni ar bori & di diuerse generationi. Et impercio dee procurare di trouar in qual parte puote arbori che me nino fructi nobili & quindi portar li & piātarli & innestare di queli in conuencuoli ordini.Cioe chī le ge nerationi de grādi arbori si pianti no rade aciochī si possā dilatare ira mi & che p superchi nō tolgano la bondanza de cāpi.Ma quelli diuē tano piccioli p natura puo pone re piu spessi.Et ciascūa generatio ne formare secōdo sua natura:An co dee ponere imagiori dela parte septētrionale & occidētale:& imi nori dalorientale.Imperoche i q sto modo le biade che salegrano i aperto & manifesto cāpo ricieuera no minore danno.Anchora facia mirabili annestamenti & diuersi in uno medesimo o in diuersi pedali liqli apaiono molto mirabili a co loro chī di cotale cose fāno experi mēti.Imperochī infiniti generatio ni di peri & di meli & di cotogni & nespoli & di sorbi & simiglianti in uno medesimo si possono inestare

Anco sinnesta il melo nel salcie & nello piopo & la uite nel olmo & nel moro secōdo che dice paladio Anco sel pesco sinnesta nella spia del fagio diuentano magiori & migliori fructi che quegli de gli altri secondo che dicie frate alberto Et sel mādorlo el pesco sinnestāo nel prugni cō gli occhi cōgiunti haurāno illoro fructi carne di pescha. Et li loro niciuoli haurāno quasi natura di mādorle. Anchora il moro si pote nellolmo īnestare: ma molto ne pegiori: ancora afferma martiale che le granella del melagrano diuenterano bianche se si prendera argila & creta & uisi mescoli la q̄rta parte digiesso & p tre anni cōtinui giugnerai ale sue radici cotal gnatiōe di terra: anco dicie che le sue mele diuerrāo di marauigliosa grādeza se si prēde una pignatta ouero uasello di terra & si soterra appresso al decto arbore si chiuda il ramo col fiore legato ad un palo acioche nō torni adiestro & copto il uasello si guarnisca p modo che lacqua nō ui possa entrare & aperto nelautunno dara ifructi dela sua grandeza. Ancora afferma che q̄sto medesimo si pnote del mese di magio & di giugnio piu aconciamente fare Ma uarro specifica il modo ī altra maniera dicēdo che se lemelegrāe acierbe allora che sacostāo al ramo doue sono apicate & si mettono ī uaso sanza fōdo & cosi le metterai in terra & le coprirai intorno al ramo acio chel uento ouero uapore soffi difori sene caueranno nō sola mēte cōpiute ma magiori che mai fiano nellarbore state. Acio chel fico produca uariati fructi prēderai due rami luno di fico nero & laltro di bjancho & gli strignerai insieme cōe uno uinco & torcierai ī modo che si mescolino p forza iloro giermuglia. Et in tal modo messi soterra & letaminati & acquati poi che comincierāno amettere liochi del giermuglio cōgiūgnerai idecti occhi cō alcuno legame & allora il cōgiunto & adunato germuglio partorira due colori iquali ī vnita diuidera & indiuisione vnira. Ancora in questa maniera potrai le rose nō aperte serbare cioe che richiudi in vna canna fessa & lascia richiudere la fenditura & quādo vorai le rose uerde richiudera la canna Altri sono che le mētono in toza pignata & ben turare & guernite le soterrano & cosi le cōseruano. Anco afferma Martiale che le ciriegie nascierāno senza nociolo se riciderai larbore tenero presso alla terra adue piedi & fenderala īfino ala radice & pcurerai di radere cō ferro il midollo da ciascuna pte & incōtanēte strignerai con uinco luna & laltra pte & ībruterai di letame le pte disopra & le fenditure dallato & le scierala stare & dopo lāno la decta fenditura sara salda. Et q̄sto cotale arbore inesterai di rāpolli che nō habiano anchora fructificato & di

queste

queste nascieranno cieriegie sanza nocciolo, ancora sel ramo piccolo del ciriegio si fende & in loco dela midolla si meta scamonea in quello anno medesimo acqstera virtude laxatiua & se ui si metra moscado acqstera suo odore & cosi delaltre cose fructi. Et se ui si mette azuro o altro colore acqstera ql cotale colore. Ancora secōdo che igreci affermāo nascira la pescha asciuta se p̄nderai isoi nocioli & li sotterrerai & dopo il septimo di poi che si comincierāuo adaprire li aprirai & trarrane imidolli & iscriueragli ī ciascheduno & legatili incōtanēte cō isoi nocioli incōtanēte li sotterrera optiamēte acostati: anco si fa la pescha sanza nociolo sel pescho el salcie si piātano vicini prēdendo il salcie & inchinādolo a modo darcho & ptugiandolo in mezo & nel suo prugio si metta la piāta del pe/scho & si turi cō ciera & con loto il suo pertugio perfetissimamente & samonzichi la terra infino sopresso: & nel primo o secondo anno allora chel pescho sara vnito collegnio del salcio si tagli il pesco soro larcho del salcio acioche solamēte del humore del salcio si nutrisca.

¶ Delle delectationi de gli orti & dellherbe. capi. 8.

Imperoche molto dilecta hauere lorto ben disposto & cō sufficiēte industria cultiuato ꝓcuri cō diligētia il padre della famiglia dhauerlo in grasso & in soluto terreno nelqle fontana o riuole fare si pote p spatii diuisi discorra acio che possa essere adacquato nel tēpo della grāde arsura: & qui nutrisca tutte generatiōi di bone herbe cosi da māgiare come medicinali ciascuna secondo che la sua natura richiede in aie dirite & formate vgualmēte con fune distesa & con laltitudine aconcia secōdo che nel libro sexto pienamēte si disse & sēpre habia inesso abondeuolmente letame: & accioche piu pienamēte dilecti ladroni di cose inusitate onde si possono fare in essi certe cose naturali liquali paiono miracolose a molti o acierti: poche si prēderai lo sterco della capra & con vna lesina sottilmēte il cauerai & ui metterai il seme del rafano dela latuca del nasturcio della rucha & dela radice & facto cio lo riuolgi in letame & in picciola fossiciella sotterri il rafano sacosta alla radice & tutti gli altri colla latugha insieme escono fori ciascūo col suo sapore. Anco se p̄nderai piu porcīe & le leghe rai & meterle a socto si fara un porro grādissimo di tutte. Anco si meterai sanza ferro il seme della rapa nel capo del porro & porralo si dice che ismisuratamente crescie: o uero che se si prēdono molti semi & si metrano in vno strecto pertugio cresciera il pallamento di tutti in un porto grādissimo. Et ancora crescierāno icocomeri ouero cie

triuoli marauigliosamēte se porra isottol cocomero o sottol ciedriuo lo sotto la zucha vno vassello dacqua scoperto due palmi piu basso. Anco sono alcuni iquali nella cāna allaq̄le hāno prima tutti inodi forati īnestato il fiore del cocomero col capo d̄lla sua vite ragliato se cōdo che alberto ītēde ī q̄l loco dicono cħ nascie il cocomero di dismisurata lūgheza disteso. Anco teme lo/lio ī tal māiera che se li si pone allato si pieghain mō dunamo. Anco p tutte le volte che tuona si come spaurito si riuolgie: anco sel suo fiore stādo nella sua vite rinchiudera ī alcūa for/ma di terra cotta & la legherai aura il cocomero fimigliāte figura a q̄lla del vassello p̄decto cioe che se ui sara scolpito volto di homo similmēte il cocomero hauere q̄lla figura & cosi dellaltre forme & tutte le p̄decte cose afferma vergilio martiale. Anco afferma cose mirabile dellozino che alcuna volta dice cħ fa ifiori porporini alcūa volta biāchi alcūa volta rossi:& se di q̄llo seme si semia spesso si muta q̄n in serpillo & q̄n in sisimbrio. Anco dicie hermete cħ la zucha piātata nelle ciencre dellossa dellhuomo & inaffiata dolio in noue giorni fara fructo & e marauegliosa cosa che in semi che sono nel vasello della zucha dalla p̄te di sopra nati fanno le zuche lūghe & sotile & q̄lli che nascono nel mezo fanno le zuche grosse & quelli che stanno nel fondo le fanno late.

¶ Incomincia il libro nono di tutti gli aīali che si nutriscano in villa.





TRactato e disopra del cultiuamēto de cāpi & le vigne de li arbori di prati di boschi ouero selue & dette le loro vtilitadi.& anco di q̄lle cose che spectano adilecto cosi ne giardini cōe nelle mirabili cose che delherbe artificiosamēte si puon far. Ora ī q̄sto nono libro si tracterae delli aīali iq̄li per vtilita & dilecto si nudriscon nele ville ma acioche lātichita si sapia e dasape si cōe dicie Varrone ne primi tēporali furono animali & huo/mini iquali naturalmēte viueuano di quelle cose lequali lāno la lauo-

ratā

rata terra menaua. Poi di qsta vita venero ala secōda cioe allagricul- tura & alla pastorale & p vtilita co miciarono allauorare icāpi & ricie uere ifructi & apiātare gētili arbori & cogliere ifructi. Ancora aprēde re gli aīali comīciaro & ricudergli & dimesticarli. Et pſono primiera- mēte le pecore p lutilita & agieuo leza leqli maxiamēte p natura so- no quiete & acōcie molto alla vit: delhō īpoche illoro lacte & acio si cōsa ī cibo aiuestimēti le pelli & la lana. Apsso comīciarono adimesti care tuti gli altri aīali auisarono chi fussono vtili alla gñatione huma- na: & ancora di tutte le gieneratio ne degli aīali dimesticati si dice chi molti ne sono saluatichi in diuersi loghi: ipcio che infriga si dicie chi son molte gregie di pecore saluati che īsamotracia le capre. Et iporci ī italia & indardania medica & tra cia molti buoi saluatichi & infrigia & caonia asini saluatichi ī certa p/ te della spagnia. Diro adūq de gli aīali che si nutriscono iqli saper po tei cosi p doctrina degli antichi sa/ ui cōe p spiētia de moderni. Et pe/ ro nō tutti glihōi ī tutte le cose: ma cierte ī cerre cose piu o mēo amae strati si troueno lascio il cōpimēto di qsta opa a qlli maxiamēte chi so no in cotali cose expti. Imperoche si cōe dicie il philosopho la expien tia fe larte & qlla piu pienamēte al laqle la naturale ratiōe e cōgiūta: ma perche infra tutti gli animali si giudicha del cauallo sia piu nobile & piu necessario cosi ai Re & aglial tri principi nel tēpo dela guerra & della pacie cōe etiādio glialtri ecle siastici plati & atutti glialtri huomi ni diro principalmente di loro piu pienamēte soto breuita aiqli mlte cose decte d caualli si porrāno ada tare per laffinita delle loro natura.

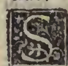
¶ Della eta de caualli & delle ca- ualle. capi. I.



Colui che vorra hauere gregia di caualli & di ca ualle. Prīcipalmēte se- cōdo che dicie Varrōe che riguardi letade cioe che nō sia no di mēo di tre anni ne piu di die ci leta de caualli & quasi di tutti gli aīali chi hāno nō lūgie fesse & anco di qlli che sono cornuti scdo chi di cie Varro. Et simigliātemēte Palla dio si conoscie īciochel cauallo pri mieramēte in.xxx.mesi secōdo chi dicie p idēti di mezo due sopra & due disocto qñ comiciāo adētrare nel qrto āno ne gittāo altretāti p- ximani a qlli & qgli chāno pria git tati rimettono. Ancora nel comin ciamēto del qnto āno pdono simil mēte glaltri qtro cioe due disopra & due disotto pximani ali pdetti li qli rinasciēdo si cominciano acor- rōpere. Nel settimo anno glihāno tutti rimessi & cōpiuti. Ma qdo so- no di piu tēpo non si pno poi sape re di che eta si sieno fuori che qdo illoro dēti sono diuētati piegati & le ciglia cauate & sotesse sara scaua

to: laqualcosa quãdo sara apparita si dici che hauera.16.anni. Ma uno cierto sauio homo experto ne inostri tẽpi mi disse chel cauallo ha.12. denti cioe sei disopra & sei disotto & son tutti dinãzi con liquali si conoscono letadi ouero itẽpi de caualli. Apresso hãno li scaloni & appresso a questo hãno imascielari & puote essere che cierti caualli nhãno piu & allora idẽti sono doppi. Et puo essere chel cauallo gitta di questi alcuni & da indi inanzi non rinascono: cionõ nuocie al cauallo ad altro chal pasciere. Impoche essi dẽti dinãzi sono q̃lli che pasceno & impo sara di minore ꝑzo. Et il masticare de caualli si fa p li dẽti masciellari: Ancora iprimieri denti iquali mutano sono due disopra & due disotto: iq̃li sappellão il príamorso & allora sapella puledro di prĩo morso laq̃lcosa dice il ꝑdecto che si fa lanno secõdo & poi muta gli altri quattro cioe due disopra & due disoto iquali si chiamano quadrati cioe il terzo morso: & allhora sapella cauallo. Et quãdo nascie il puledro nascie con rãchi & poi nascono scaloni & quãdo questi scaloni nascono tropo lunghi in tanto che dãno tropo impedimẽto al cauallo al rodere: la nõna & per ingrassare li segano li malisealchi. Et q̃do il puledro e facto cauallo diuentano isuo dẽti piu radi & icapi de denti diuẽtano neri & dilungano & per alq̃ti anni starãno cani & quando comincia adinuecchiare il colore de denti torna bianeho & mutasi in colore di mele: & dopo questo diuentano bianchi si come il colore dela poluere diuentano piu lunghi. Ma la lũgheza di loro denti e alcuna volta p natura sanza vechieza per laqual cagione si segano identi ai vechi caualli acio che sia creduti che siano giouani.

¶ Della forma delle bone caualle & degliamissori & come sametano. capi. 2.



Econdamẽte che dice varrone la forma delle caualle dee essere di mezana grãdeza peroche nõ si cõuiene che siano valle ne minute & cõ grope & vẽtrilati & ampi. Ancora icaualli che vorrai hauere p coprire: cõuien che scielgano begli & di largo corpo: & cħ in nessuna pte sião difetiui. Et si deono pasciere ne prati cõ herba & nelle stalle alle mãgiatoie di secco fieno. Quando harãno ptorito si dia loro due volte il di lacq̃ dando loro lorzo. Et il cominciamẽto di loro coprimẽto si dee fare dallequitio vernale infino al solstitio accio chel parto si facia in acconcio tẽpo cioe inistagione de molte herbe. Onde la caualla habbia abondanza di lacte impoche per q̃sto diuẽterãno magiori le mẽbra & tuttol corpo del puledro & dicesi che nascono nel dodesi mese adi dieci & che q̃lli cħ doppo q̃sto tempo nascono

scono sono inutili. Conuengonsi a mettere ouero coprire allora chel tēpo dellāno sara venuto due volte per giorno cioe di mane & di vespro mettēdo ī mezo vn di. Et se si legha la caualla copriranno piu tosto. Et anco gittāo icaualli il seme indarno per desiderio chabbiāo pche le caualle manifestano la sofficientia del coprire īcioche si difendono ne si lasciano piu coprire. Et quādo icaualli hāno abominatiōe di coprire la caualla si prēde il mezo ouero midollo della squilla & si pesta cō acqua aspessezza di mele & si tocha con essa la natura della caualla & appresso cō quella medesima si tocchano lianari del cauallo. Anco e dasapere chel cauallo dee essere gienerato dastallone uulgarmēte appellato guaragnio ilquale sia diligētemēte guardato & poco o niente caualchato & can pochissima faticha ritēuto. Impoche quāto piu desidera la caualla tāto piu perfectamēte gittera il suo sperma Et nel vētre della magra madre si gienera magior puledro. Ancora la caualla quādo sia pgnia nō dee essere magra tropo ne grassa ma ī quel mezo īpoche la tropa grassezza dētro si cōstringnie illuogo doue stae il puledro in modo che nō si possono le sue mēbra assufficientia ouero sufficiēte nudrimēto dare al figliolo per laqualcosa nascie magro & debile. Anchora secōdo che dice Palladio non si dee cōstrigniere la caualla pregnia ne dee sostenere fame ne freddo: ne stare ī luogo strecto ne calcato daltri caualli. Anchora le nobili caualle & che nudriscono maschi caualli douemo fare coprire di due anni lun acioch̄ dia a suoi puledri copia di puro lacte laltre pasti replēde sūt. cioe si deono coprire. Anco dicie che lo stalone dee essere di cinque anni al manco ma la femina e buona di due, laquale se haura passati dieci anni ne nasciera in doctrinabile & cattiuo puledro. Anchora scriue Varrone che le caualle pregnie si debono guardaŕ ch̄ nō pioua loro a dosso & che non sieno in luochi freddi: Impochel fredo maximamente e loro damnoso. Et impero si cōuiene che delle stalle si rimoua lhumore & chabiano luscio & le finestre serrate & che nelle māgiatoie si ponga intra ciaschūa vn legnio ilquale le diuida & sparta acio fra loro non si possino azuffare. Anchora dice che la caualla nō conuiene che sostēga fame ne che sempia di cibo.

❡Della natura de caualli & come nati tenere si deono. capitulo.3.

q Vando il cauallo nascie vtile cosa che sara che nascha in loco pietroso & mōtoso. Impoch̄ p lo luoco pietroso & duro sāno lūghie piu sode & dure & p lo montuoso sāno migliore gāba p lexercito del

landare insu & ĩ giu. Et poi chl puledro e nato si dee ãdare dietro alla madre p spatio di due anni & nõ piu ĩpercio chi alora naturalmẽte cominicia a potere luxuria: & volẽdo amontare la madre & amõtando lã hauerebbe dãno & agieuolmẽte si potrebbe ĩ alchuna parte guastarẽ: ma se potesse stare sanza la



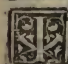
madre nelle pasture & sanzaltra caualle infino aitre ãni molto giouarebbe alla salute delle sue gambe & di tutta la persona. Et dice Varrone che aipuledri facti decinque mesi si dee dare la farina de lorzo intrisa cõ la cruscha. Et ancho qualunche cosa nata interra volũtieri mangiassino. Anchora poi che saranno dunãno si dee dare loro lorzo. & la cruscha infino che sarãno lattati & non si deono dallacte partire anzi due anni. Et mentre che stanno colle madri si debbono alchũa volta tocchare cõ mani acio che non spaurissino quãdo fussero dallacte partiti. Et per questa medesima cagione sideono appichare acioche quãdo sono puledri sauezio di vedere iuisi de gli huomini & de vdire il rumore de freni.

❡Del pigliare & del domare de caualli. capitulo. 4.

Vando il puledro e di due ãni si dee soauemẽte legare al collo cõ forte & grosso capestro facto di lana impo che la lana p sua amorbideza e piu adatta accio chl lino o chi la cãnape. Et si dee legarẽ ĩ tẽpo fresco o in tẽpo nuuloso. Imperò chi se nel tẽpo caldo fatichassi se troppo della vsata ꝑsura potrebe agieuolmẽte ricieuere lesiõe. Ma poi chi sara ꝑso & legato si dee darli cõpagnia dalchũo caualo domato. Impo chi piu saluamẽte si cõduciera cõesso ꝑche simile cõ simile si rallegra. Et Varro dicie chel cauallo chi si doma cõpiuti itreãni diuenta migliore dalq̃le tẽpo inãzi gli si suole dare farago cioe farina laq̃le p purgamẽto maximamẽte e necessaria al caualo laq̃l cosa p dieci giorni si dee fare & nõ lasciarli alcuno altro cibo mãgiarẽ. Ma dali vndeci infino

infino in.xiiii.di dieci di si dee cõti
nuamente dare orzo cresciẽdolo
apoco apoco:appssa mezanamte
si dee forbire & cauare fori & q̃do
sara sudato ugnierlo dolio. Et se sa
ra fredo si facia foco nella stalla &
qñ si doma si leghi alla mãgiatoia
cõ due redeue di forte & morbido
coio aciocħ p la sua fiereza poi cħ
hauesse rote le redene nõ si guastaf
sele gãbe o si calteriss ĩaltra parte
& mẽtre che pseuera nella sua fie
reza sempre gli sia data cõpagnia
di cauallo domato simigliãte allui
& si tochi spesso cõ mano dolcie &
soauemẽte. Ne si dee giamai il do
matore colui grauemẽte indignia/
re acio cħ p lãdignatiõe nõ pigli ui
tio ma facialo diuẽtar mãsueto cõ
grãde pseueranza di lasciamẽto &
amorbidamẽto infino arãto cħ di/
uẽti mãsueto come si cõuiene & cħ
si lasci leuare ipiedi & pcoter a mõ
cħ quãdo si ferra. Anco si dee por
re p giorno due volte o tre un fan
ciullo sopresso alcuna volta china/
to col ventre & poi a sedere.

¶ Della custodia de caualli. ca.5.



L cauallo si dee guardar
i cotal maniera cioe che
ptincipalmẽte gli si me
ta il capestro diforte &
morbido chuoio & si leghi con do
pie redene allamãgiatoia al mõ cħ
di sopra e decto. Et isoi piedi dinã
zi si leghino cõ pedicha cioe pasto
ia facta di lana & si leghi a luno di
piedi diricto acioche in alcũo mõ
possa andare inãzi laq̃lcosa si fa p
saluare la sanita de le loro gambe.
Anchora el luogo doue il cauallo
dimora sia il giorno bene purgato
& netto: ma la nocte gli si facia le
cto di paglia o di grosso fieno alto
ĩsino alle sue ginochi acioche se ri
possi bene & lamattina ptẽpo sene
caui fori & si forba & si netti p tut
to. Apresso si mẽi allacqua a dabe/
uerare cõ piciolo passo & si tẽga ĩ
fino alle ginochia in acq̃ dolce fre
da o in acqua di mare o pocho piu
su cosi damane come dasera p spa
tio di tre hore. Impo che cotali ac/
que naturalmẽte le gambe del ca/
uallo disechano la dolce la sua fre
deza & q̃lla di mare p la sua seche
za cõstringniẽdo gli humori chal
legãbe discendono iquali sono ca/
giõe dinfermitadi. Poi quãdo sire/
mena nõ si debe in alcuna manie
ra metere nellastalla infino atanto
che le sue gãbe si forbino & asciu
ghino. Impero che la fumosita del
la stalla suole gienerare per la sua
caldeza gialle & mali humori alle
gambe bagniate. Anco e vtil cosa
molto chel cauallo spesamẽte mã
gi in terra allato aipiedi dinanzi si
che appena possa la pfenda el fie
no pigliare cõ bocha perlaqual co
sa il collo e cõstrecto astẽdersi per
lo prendere del cibo & adiuentera
piu sottile & vtile & bello per vedẽ
re. Et anchora le sue gãbe cresco
no piu. Anco mangi il cauallo gio
uano fieno herba orzo vena spelta

& simiglianti cose. Impero chel fie no & herba per la loro humidita dilactano & crescono illoro uētre & corpo per tutto. Ma quādo sara imp fecta & cōpiuta etade māgi pa glia dorzo per laq̄le nō diuenta su pchio grasso: ma si tiene incōuene uoli carni & ī cotal stato si puo piu sicuramēte affatichare: impo chel cauallo debbe esser ne troppo gras/ so ne troppo magro pero che se sa ra tropo grasso gli humori supflui agieuolmēte disciēdono alle gam be & gienerāo īfermitade leq̄li so no vsate di venir nelle gābe de ca uagli & spetialmēte aduēgone lo ro quādo subitamēte saffaticheno disordinatamēte. Ancora p tropa magreza mācha le loro forze & di uētano piu rustichi auedere. Anco ra il cauallo di cōpiuta etade nel tē po della primauera ītorno dū me se dee rodere herbe solamēte pur/ gatiue stādo nō fuori: ma sottol co pto con grossa copta di lana accio nō īfredi p la fredeza dela herba o incorra ī piu o incōtra in piu graui mali. Ancora lacqua che dee bere il cauallo debbe esser alquāto sala ta & che corra soauemēte o alquā/ to turbata impo ch̄ cotal acque so no calde grosse. Et impo sono piu nutritiue & piu cōueneuoli aicor pi de caualli: impo che quādo lac qua e piu fredda & piu corrēte tan to meno satia & nudriscie il caual lo faccialisiferi calui che se liconfa ciāo tōdi almodo de lūghi & legie ri & strecti intorno alunghie & be ne acostanti. Impo che lalegereza del ferro rende il cauallo legieri & agieuole alleuar ipiedi & la sua stre ctura rende lungie magiori & piu forti: anchora il cauallo sudato & fortemēte riscaldato nō dee man giare o bere alcuna cosa infino atā to che coperto alquāto atorno me nato sia libero dal sudor & dal cal do. Anco e dasapere chel disusato caualcare facto di nocte nuocie al cauallo. Ma q̄lla della matina mol to e vtile. Anco e bisognio che nel tēpo caldo habbia il cauallo conti nuamente couerta di lino p le mo sche & q̄lla della lana p lo freddo. Et e da sapere che p guardare la sa nita del cauallo si dee quatro vol te segniare della uēa usata cioe nel la primauera nellastate nel lautun/ no & nel verno. Anchora e dano tare chel cauallo bene & diligente mente guardato & temperatamē te come si conuiene caualcato du/ ra prosperoso & forte quāto aipiu per spatio de .xx. anni.

¶ Della doctrina e costumatione de caualli. capitulo. 6.

Q Vanto acostumare il ca ualo si richiede prīcipal mēte che gli si metta le/ gierissimo freno: & etiā/ dio debole il cui morso sia vncto con mele & cō altro liquore impe ro che cotal frēo ricieuera piu agie uolmēte & sosterra & per la dolcie

za lo

za lo ricieuera laltra fiata piu volē-
tieri & cosi poi cħ hauera riceuuto
sanza malagieuoleza il freno si me
ni alquāti giorni amano infino atā
to che optimamente seguiti colui
chel mena. Poi appsso sanza rumo
re alcuno quanto piu soauemente
& lieue si puo si caualchi sanza sel-
la apoco apoco & cō piccolo pas-
so & si volga spesso adestra & a sini
stra: & se sara bisognio gli vada in-
nāzi alcūo apie & ogni di cioe dal
la mattina per tempo īfino ameza
terza si caualchi per loghi piani &
sanza sassi: & quando p spatio dun
mese sanza sella sara caualchato li
si pōgha soauemente sanza alcun
strepito & rumore & si meni dolce
mente cō essa infino atāto che ven
ga el tempo del verno. Et quādo
il caualchatore sara sopresso salito
nol dee mouere prima che sabbia
aconci ipāni. Impero che per que-
sto il cauallo sausa astare cheto &
fermo ad vtilita del caualcatoř. Et
dopo q̄sto approximādosi il tem-
po fredo samaestri ī cotal maniera
cioe chel caualcatore il facia la ma
tina p tēpo p li cāpi arati tēperata-
mente troctare volgiēdolo spesso
cosi adextra cōe a sinistra essendo
la redena dextra piu corta un dito
grosso per trauerso cħ laltra. Pero
chel cauallo naturalmente e piu in
chineuole alla sinistra & se sara bi-
sogn io li si muti piu forte freno in
tant o che agieuolmēte quādo vo/
ra il caualcatore si ritenga: faciassi
ancho troctare per la terra arata &
nō arata & per luguale & nō vgua-
le acioche auezi i piedi & le gambe
piu ageuolmente leuare: & p que-
sta medesima ragiōe si meni per li
luoghi renosi. Et quādo sapra ben
troctare con piu breue & tostano
salto che si potra si meni agualopo
& questo nō si facia se nō vna fiata
per giorno. Imperoche per tropo
diuentano spesso retrogradi: cioe
che tornano adietro. Ancora ob-
serui il caualcatore nel comiciamē
to del suo corso & in troctare & in-
gualo pate che tēga le reni del fre
no cō le mani abasso alato al dosso
si che il cauallo apoco apoco chi-
nando il collo chini il capo intāto
che sempre porti la bocca allato al
pecto: ipo che q̄sto vede piu chia/
ro il suo andamēto & meglio a cia
scuna parte si volgie piu agieuol-
mēte si tiene alla volūta del caual-
catore. Ancora si dee cōsiderare &
conoscière la dureza & morbideza
della bocha del cauallo & secondo
le decte cose li si pōga il freno iqua
li sono di molte maniere: impero
che sono alchuni che sono molto
dolci & morbidi: altri cħ sono me-
no: & altri cħ sono aspriſſimi & du
rissimi: & altri che sono meno: & al
tri che sono in quel mezo. Ma le lo
ro forme lascio di scriuere: po che
sono note ad quelli che li fanno &
ancora nō si possono cosi aptamē-
te mettere i scripto cōe si possono
cō lochio. Simigliantemēte e vtile

molto di caualcarlo spesso p la citade & spetialmēte ne loghi doue si fabriga:o doue si fa romor o strepito:poche p q̄sto diuenta sicuro: & ardito. Ma se temesse di passare per li p̄decti loghi nō si dee cōstrigniere aspramēte cō li sproni o cō lo scudiscio. Ma si meni lusingādo con legiere pcossa. Ancora e bisognio che sopresso si salga & sciēda spesso & dolciemēte acioche saue/zi a salire & allo sciēdere distare pacificamēte. Et tutte le p̄decte cose si deono obseruare īfino atāto che identi del cauallo siano pfectamēte mutati laq̄lcosa si fa p spatio di cinque anni cōpiu & poi che idēti sarāno mutati gli si cauio della masciella disotto il piu saluamēte che si pote q̄tro idēti cioe da luna parte & altretāti dallaltra iq̄li scaglioni & piane dalle piu gēti sappellāo & q̄si cōtinuamente cōtrastano al morso del freno. Et ināzi chel freno si li metta si lasciano le piaghe vno pochetto saldare & allora si li mette leggiere freno. Et nota chel freno del cauallo dee essere ne tropo duro ne tropo dolcie: ma in q̄l mezo. Anco diuēta il cauallo p lo detto cauare de identi piu grasso: poche per q̄sto lascia la sua fiereza & furore doppo il trare de denti si caualchi si comio dissi mouēdolo da capo cō picoli salti & spesse uolte scontrando icaualli entrando & vsciēdo acioche sauezi entrare fra essi & dapartirsi da essi: & quādo il freno sara trouato che si conformi & cōfaci al cauallo nō si muti acioche per q̄llo mutamento nō si guasti la bocha del cauallo. Anchora quando il cauallo sara dimesticato cōueneuolmēte si dee vezare acorrere & corra si la mattina per tēpo vna fiata la septimana p spatio q̄si della quarta parte dun miglio nel cominciamēto & appresso si potra crescere il suo corso insino ad vno miglio & piu se piaciera. Et e dasapere che q̄to piu spesso si corre tēperatamēte tāto per luso diuētera piu tostano & mouēte: ma se si spegniera luso del correre diuētera il cauallo piu ageuolmēte piu ardente & arabiato & impatiēte & pdera la magiore pte del suo affrenamēto. Anchora e dasape che poi chel cauallo sara pfectamente adoctrinato daffrenare il facia souente il caualcatore ghalopare correre saltare tutta volta tēperatamēte: Imperoche lūgho riposo fa il cauallo cattiuo & pigro & in q̄l che e stato amaestrato agieuolmente p de. Le cose che decte sono disopra hāno luogo ne caualli che si diputāo ad arme & militia: ípoche alcūi caualli si diputano a vettura: alcūi a coprire alcuni a correre: altri al carro iquali diuersamente si deono adoctrinare aloro officii. Ancora sono alcūi che deono hauere caualli piacieuoli & riposati & cotali caualli si deono castrare impoche p questo diuenterano piu mansueti.

¶Del

¶ Del conoscimento della belleza de caualli. capitulo. 7.



IL bello cauallo ha il corpo grāde & lungo & le sue membra tutte ꝓportionalmēte alla sua grādeza & lungheza rispondono: & il suo corpo dee esser sottile secho & cōueneuolmēte lūgo & la sua bocha grāde & sq̄rciata. Et habia gli anari infiati & grādi & dee hauere i suo ochi grossi & che nō gli habia scauati in entro & habia gliorechi picoli a mō daspido facto: & il collo lūgo & sottile verso il capo. lcrini siāo piāi & pochi el pecto grosso & ritōdo. Il dosso corto & q̄ss piāo i lōbi ritōdi & grossi le coscie grosse a mō q̄lle del boue. Il uētre ancora lūgo & lāche lūghe & tese. La groppa lūgha & āpla. La coda grossa cō pochi crini & piāi le groppe late & bñ carnose: igaretti ampi assai & secchi: & habbia le falci chinate cōe il cierbio lūghie de piedi ampie duri & scauate quāto si cōuiene. Anco sia il cauallo dalle p̄te dirieto alq̄to piu alto che dināzi si cōe il cieruio porti anchora il collo leuato & sia grosso al lato al pecto. Del suo pelo diuersi hōi diuerse cose sentirono. Ma pare aipiu cħ baio scuro e dallodare sopra tutti finalmēte e dasapere cħ la belleza del cauallo si po meglio conosciere essendo il cauallo magro cħ grasso.

¶ Di segni della bonta delli caualli. capitulo. 8.

IL migliore cauallo che sia e quello il cui volto e ampio & il cui vedere e allunga & che ha forte guardatura & forte orechi & ampio pecto & schienale corto & cha lunghe le coscie & gambe dinanzi & le gambe dirieto ha corte & che ha sottile il mussello & il capo del naso & soaui peli & ampie groppe & collo grosso & che mangia bene Anchora il cauallo che ha grandi anari & infiati & gliochi grossi non scauati si truoua naturalmēte essere ardito. Anco il cauallo la cui bocha e grāde & le mascielle sotili & magre & che ha il collo lūgo & so

tile & verso il capo e habile & das-
treare. Ancora il cauallo che ha le
cosce grosse come q̄lle del boue &
il vētre ampio & pēdente disoto si
giudicha chē sia affaticāte & sofferē
te. Et q̄llo icui garetti sono ampi &
distesi & le falcie turbe le q̄li raguar
dino igaretti dētro dee esser tosta
no & ageuole ī vscire. Et il cauallo
che ha igaretti curti le falci distese
& larghe curbe dee essere natural
mēte ambiāte. il cauallo che natu-
ralmēte ha grosse & corti ipasturas-
li a modo di q̄lli de boue si giudi-
ca che sia forte. il cauallo che tiene
il trōco della coda strettamēte in-
tra le coscie e forte & sofferēte secō
do la magiore pte. Ma nō e tostāo.
il cauallo che ha le gābe & le giūtu
re loro pilose assai e ipeli chē sono ī
esse e affaticāte ma nō si troua di le
giere agieuole. Anco il cauallo chē
ha lacsūa lūgha & ampia & lāche
lunghe & distese & che sia piu alto
drieto che dināzi si truoua secōdo
ipiu essere velocie in lūgho corso.

De segni della malitia & de vitii & della vita de caualli. cap. 9.

Il cauallo le cui masielle sono grosse el collo corto nō saffrēa di elegiere come si cōuiene il caual
lo le cui vngie sono tutte bianche
apēa haura giamai duri piedi. il ca
uallo che gliorechi pēderi & grādi
& gliochi scauati ī entro sata lento
& tardo. Ancora q̄do la pte dinā-
zi del naso del cauallo cioe il mo-
coso e molto basso nō puote il ca-
uallo p li anari respirare & po e di
minore valuta. Ancora q̄n il caual
lo vede di giorno & nō di notte si
sciema la meta di q̄llo chē varebbe
& q̄sto si conosciera sel menerai la
notte alla casa chel giorno teme &
allhora nō teme & ancora q̄do nō
muoue ipiedi la notte cōe il gior-
no. Anco se gliochi del cauallo so
no biāchi sciema molto il p̄zo del
cauallo. Impo che q̄n e menato al
la neue o allogo freddo nō vede:
ma vede ben nellogo nō lumino-
so & nel tēpo caldo. Il cauallo che
gitta gliorecchi ī drietro in ogni tē
po e di minore p̄zo impo che glie
sordo. Quādo il cauallo nō anitri-
scie ne fa rumore ne suono alcuno
cō la bocha e segnio chē sia sordo.
Anco il cauallo cha duro collo : &
q̄llo e semp̄ disteso & q̄n va nō lie-
ua il capo & moue il collo adextra
o sinistra e di pessimo vitio & digrā
pericolo acolui chel caualca. pero
che nō si po volgiere a sua volūta.
Et po e bono p caualiere. Il caual-
lo acui le ginochia vanno inentro
amodo darcho e di picolo pregio
impoche pessimamēte vae il caual
lo le cui gābe semp̄ si mouono e di
male costume. Il cauallo che lieua
la coda insu & igiu e di male vitio.
Il cauallo alq̄le sempre pare ī fiato
sopra il ginochio ī poco t̄po p̄dera
lādare. Ancora se al cauallo appa-
rira enfiamēto duro ne piedi dinā-
zio

zi o dirieto nõ e pero in sua opera/tiõe nociuo. Et diceſi ſe nei piedi dinãzi e duro ẽtiamẽto e ſicura co ſa altro male nõ uiſciẽdera. Il caual lo cħ ha in tutti i piedi crepaci cioe rappe & nõ ne po guariſ & e di mi nore ualuta poche e di piu ſoza ap parẽza. il cauallo alq̃le ipeli dele ſue giũture ſi riuoltão ĩſuſo nõ po riceue leſione al ſuo opare & le ſue vnghie ſono piu forti. Ancora ſel cauallo moue i piedi ĩ altro mõ che glialtri riceue ĩ ſua opatiõe leſione & pcio e di minore ualuta. Ancho ra ſe andando ſi tocha luno cõ lal tro piede molto li nocie ĩ ſua opa tiõe Anco ſe icoglioni del cauallo ſono molto grandi e piu ruſtico & nociuo nela ſua opatiõe & ſe la ſua uergiella ſta ſempre pẽdente e piu ruſtico & nõ ſidee caualcare da ho neſto homo. ãcora la morfea cioe labiancħza che nel collo o nel muſ ſello o ſopra gliochi fa il cauallo piu ruſtico: ma nõ lo fa pegiore ſo peratiõe. Ancora nõ e bono il mo uere de fianchi ne cauagli.

¶ Delle infirmitadi de Caualli & cure loro. cap. 10.



Eduto e diſopra d̃ la bõ ra & belleza de caualli e da uedere al p̃ſẽte delle loro ĩfirmitadi le q̃le auẽ gono loro coſi p natura cõe p ac cidẽte & primieramẽte ſi dira di q̃l le chauengono per natura lequali alcuna uolta p difecto o p cagiõe alcuna manca o creſcie. Creſcie al cuna uolta ma rado: & q̃ſto aduie ne quãdo naſcie colla maſciella di ſotto piu lungha che q̃lla diſopra & di ſimigliãti coſe. Et quando na ſcie con alcuna ſupfluita di carne ne piedi o ĩ alcũa parte del corpo laquale mur o uero callo ſappella uulgarmẽte ilquale ſi fa ſanza core gio. Et ancora quãdo aduiene cħ in alcuna parte del corpo ſi fanno ſuperfluita di carne a mõ di gian dule ſottol coregio. Inducie mãca mẽto quãdo naſcie il cauallo con unochio o lorechie minore di lal tro. O che habbia vna ãcha mino re che laltra cioe piu corta õde tut ta la gãba ſene meno ma anchora mancha la natura & falla q̃do il ca uallo naſcie con le gãbe torte coſi nella parte dinãzi come in quella dirieto & il ſimigliãte aduiene del lũghie & de piedi i quali alcũa uol ta per natura ſon torti & alcũa uol ta naſcie con zardi ne gareti & con le galle nelle gambe che prociedo no dal padre o dala madre cħ lhã no & e zarda una enfiatura a mo do duouo o magiore o minore na ſcie ne gareti coſi nelle parte den tro come difori. Ghalla e una en fiatura a modo duna ueſcicha pic cola di grãdeza duna nocie laqua le ſi gienera ĩtorno alle giũture de le gãbe alato a lũgie. Nelle p̃decte infermitadi cħ naſcono al cauallo nel uẽtre dela madre p difecto di natura nõ ſi puo conueneuolmẽte medicina trouare: ma poſſonſi tro

tare alcuni rimedii. Iperoche quã do nascie il cauallo colle gãbe tor te di dietro i modo chẽ si pcotono ritorciendo dentro o pcotẽdo lun pie laltro neluscire nella pte dẽtro delle coscie allato acoglioi si fincié da cõ ferro acõcio faciẽdo atrauet so tre in ciascuna parte dele coscie Apresso si caualchi al modo usato & alora nelãdate chẽ fara si freghe ra luna cuscia cõ laltra & p lo cõti nuo tochamẽto delle coscie si scor tichera a modo duna piaga: di chẽ il pdecto cauallo sentẽdo spesso lõ ciendo andra piu aperto che nõ sa ra usato. Et isimile modo facia nel le gãbe dinanzi faciẽdo le pdecte cotture dẽtro ne ilacietti. Alũghie o aipie torti si troua q̃sto rimedio cioe che ferrando spessamẽte il ca/ uallo si possono lunghie cõe si con uiene aconciare & al modo dela ri tondita del ferro dirizar. Quolsi al cuna uolta il cauallo ferit si dellun pie nelaltro p debilita di magreza alq̃le si po souẽte faciẽdolo grasso

¶ Della ifermita che uulgarmẽte e d̃cta uermo & d̃la sua cura: c. 11.



Contro lẽfirmita d̃l mur si dee la supfluita della carne pdecta infino ala supficie d̃l corrigio cau tamente tagliare. Et appresso sello co nõ sia neruoso cõ ferri tõdi scal dati si coca quãdo si conuiene. Ma selluoco fosse neruoso uisi pongha suso risagallo poluerizato a peso tarreno & piu & mẽo secondo che parra chẽ bisognio. ipochel risagal lo rode a modo di fuoco. Apresso rode le sue radici si meta dentro in fino al fondo della ferita stopa i al bume doue bagniata & ẽpiasene tutta la piagha & muttisi una uol ta il giorno infino a tre di. Da indi inanzi acioche saldi si prẽda calcía uiua & altre tãto mele & si mescoli no insieme & mettansi in alcũo pã niciello & inciẽdasi cõ lento fuoco infino a tanto che sene faciano car boni & si poluerezi sottilmẽte & si metta i la ferita cõ stopo iuolta nel la decta poluere la mattina & la se ra ifino che la carne sia salda laua ta sẽpre iprima cõ uino forte scal dato alquãto & mancassi il risagal lo si prenda in suo luogo calcia ui ua & tartaro orpimẽto uerderame poluerizati isieme apeso uguale & uisi põga la loro poluere tre o qua tro uolte ifino cha le sue radici cõ ueneuolmẽte saranno rose lauata i prima la piagha optimamente cõ aceto: laq̃le poluere e mẽ forte chẽ quella disopra decta ma appena o nõ mai ui rinascono ipeli ma p far li rimettere sene dita per inanzi al cuna cosa.

¶ Dele grãdule & scrofe. cap. 12.

Di tutte le supfluita dela carne leq̃li nascono in tra el corigio e la carne chẽ uulgarmẽte si chiama no ghiãdole testudini o scuofrule dico che fesso pría il chuoio per lo lũgo nelluogo doue sião & sene ca

uino cõ

uino con mano scarnandole pría cholũgia ouero che si fenda il cuo io & uisi spoluerezi il risagallo pe sto o cõ aconci ferri sincẽda; Ouisi poluerizi la poluere della calcía uiua & delorpimẽto & del tartaro al modo cħ disopra nela ꝓcidẽte cura diciẽo. Appresso usi la cura scripta nel medsimo capitulo ꝓximo passato. Ma se ꝑ la tagliatura ouero scarnamẽto alcuna uena facia sangue si dee cõstrignere ĩ questo modo. Prẽdasi due ꝑti díciensõ & terza parte daloe patico & poluerizate sottilmẽte si dibatão cõ lalbume dũo uouo & si mescolio & con ipeli della lieꝑ si mettão nela uena A q̄sto medesimo uale il giesso pesto cõ calcina & cõ igrãelli deluue Anco uale a q̄l medsimo lo stercco fresco del cauallo mischiato cõ la creta & cõ lacieto fortissimo di baturi. Et nota che le ꝓdecte cose poste sopra la uena che si uole strignere nõ si deono timouere ĩsino al scdo ol terzo giorno. Anco eda sape piu sicura cosa e cħ le ꝓdette grãdole si dissaciano cõ le ꝓdecte polueri fesso ĩpria il cuoio ꝑ lo luugo cħ ꝑ tagliarle & cauarnele cõ le mãi si facião ĩ loghi neruosi o ue

¶ Dele ĩsirmitadi accidẽ (nenosi tali đ caualli & đla loro cura. c. 13.



DI sopra e stato detto de le ĩsirmita naturali đ caualli. ora si seguita il tractato dele acidẽtali. Dico adũq̧ primieramente di quelle cose cħ loro aduẽgon nel capo & dentro al corpo & poi di q̄lle cose cħ loro auẽgono nel dosso. Et poi di q̄lle ĩfirmitadi che auẽgono loro mẽbri da piedi in su. Et poi de le lesioni de piedi & de lunghie.

¶ Dela infermitade che uulgarm̄te si chiamà uermino & della sua cura. cap. 14.

QVesta ĩfermita aduiene nel pecto del cauallo ꝓsso al core & nelle coscie presso a testicoli pẽr mali hũori caldi ragunati ĩ cierte glãdule channo nel pecto & nele coscie iquali cõcorono a q̄lli luoghi ꝑ alcuno dolore che qui accidẽtalmente viene & poi disciẽdono ale gãbe & in essi fanno enfiamenti & di spesse piaghe le preforano & alcuna uolta ꝑ cagione del ꝓdecto uermo si fanno nel cauallo spetialmente nel capo diuerse piaghe & le piu sono picole & infião il decto capo. Et alcuna uolta fanno a modo dacq̄ gocciolare gli homori ꝑ lianari & allora sapella uermo uolatiuo & questa cotale ĩfermitade si conoscie ꝑ lenfiamento che si fa de decti humori ne ꝓdecti luoghi Et ꝑ le piaghe cħ decti humari fano quando si sforzano dusciř fuora. Curasi in questo modo quãdo le grandolle comincião ad enfiař o actesciere piu che nõ sono vsate incontanẽte si traga sangue al cauallo infino che diuẽti debile del la vena vsata del collo allato al ca

po & anco dele uene usate de lsa & delaltra pte del pecto & dele co scie acio che isuperflui hũori si uo tino. Apsso si mera nel petto o nel le coscie cõtenuẽti setoni iquali cõ tinuamẽte atragão li humori p cõ ueneuole & spesso fregamẽto des si setoni: ipoche p cotale menamẽ to si genera dolore & quindi p do lore escon gli homori & nõ disciẽ dono alle grãbe & nõ si deono me nare idetti setoni se nõ passati due giorni: Poi apresso simenio da ma ne & da sera cõtinuamẽte ĩtãto cħ due giouãi p ciascuna uolta ui saf fatichino caualcato ĩ pría il caual lo cõ piccolo passo p grã pezo apss so cio nõ ciessi il cauallo daffaticar si ciascũo giorno & guarda che nõ mãgi herbe & ancora delaltre co se mãgi si poco cħ apẽa sitẽga nel le sue forze & la nocte si riposi ĩ lo. ghi fredi: ma se qlle grãdule oue ro uermo p le sopradcte cure nõ si sciema: ma soprabõdío gli humo ri chensiano di supchio le gãba al lora se cauino qlle grãdule ouero uermi ĩ questa maniera cioe che si fenda il cuoio & la carne p lungo infino che si trouino le grãdule ol uermo & posto giu il ferro collun ghie scarnino & sene diuellano fo ri colle mani in modo che dessi nõ ui rimangha niẽte & scauatone fo ri il uermo o le grãdule infino alle radici di mõda stopa ĩ albũe duo uo bagniata sempia tutta la piaha & decta piagha si cucia aciochе la stopa non ne possa uscire fora. ma se la piagha sara nel pecto si leghi pría il pecto cõ peza di lino & cio facto nõ si dee mutare la ferita ĩsi no al terzo giorno. Ma daindi inã zi si muti due uolte il giorno ba gniãdo la stopa cõ olio & albume duouo dibaturo essendo prima la piagha con uino lauata & cosi fa cta cura visi facia noui giorni: Ma poi laui la piagha due fiate per gi orno con vino alquãto intepidito & si metta nella piaga stoppa ĩuol ta nella poluere che disopra nel ca pitolo de muri che si fae di mele & di calcina viua & usisi qlche di pol uere infino atãto che la piagha sa ra salda: nõdimeno tuttauolta me nando isetoni & fatigando il caual lo al modo cħ disopra e detto. Tu tauolta e dasapere chel cauallo nõ si dee caualcare ĩsino al terzo gior no poi cħl uermo sara diuelto uia ma poi ciascũ giorno si come dissi disopra medicamẽto piu forte astru giere il decto uermo. Poi cħ la car ne col cuoio sarãno fessi ĩfino ala u sta del uermo si prẽda risagallo bẽ tricto & poluerizato & si ponga so pral vermo predecto & poi la bã bagia & la boca della piagha si cu cia aciocħl risagallo non ne possa vscire: ilquale fortemẽte rode ĩ no ue giorni Et poi cħ sia rosso & stru cto si curi la piaga cõe disopra dis si: se p tutte le predecte cose gli hu mori non si possono ristrigniere o sechare si che non discendano ale

gãbe

gambe faciendo ptugi per modo di picole vesiche ouero piage. Alhora incõranente con ferro riton do nella punta ouero capo finciẽdano quelle piaghe ouero vesich ĩfino nel fondo inciendẽdo in prima la vena maestra del pecto a trauerso laquale si stende dalloco del vermo giuso infino ai piedi. Poi in ciesi ipredecti ptugi delle gãbe si spãda neilati calcina viua due volte solamẽte per di partita prima la cottura de pertugi facta quiui: ma se p lo vermo rimatra infiata la gãba si dee in questa mãiera purgare prendansi le migniatte & si põgano intorno allinfiatura delle gãbe raso in prima illoco infiato ancho ra tutta la gãba. Appresso cauatõe cõ le migniatte q̃to sangue si pote tutta la gamba con acieto & creta biancha insieme di battuti simpiastri o si tenga in acqua fredda continuamente la martina & la sera & q̃sto si facia infino atãto che le gãbe diuẽtino piu sotili. Cõtra il uermo volatio acioche gli hũori si sottragano dal capo li si sciemi sãgue damendue le veni vsate delle tempie. Appsso si pongano isetoni sotto la gola & si mẽino & si nutrisca & caualchi & li si faciano tutte q̃lle cose cħ sono decte disopra nela cura d̃laltro vermo. ma sel vermo yolatiuo si muta in emoigrã laqual cosa spesso aduiene li si deono dar le cose calde & li si cõpta il capo cõ panno di lana & si facia dimorare per riposso in loco caldo & nõ saffatichi ĩ modo alcũo & mãgi sempre le cose calde si cõe fieno & vena. Imperoche q̃sta e freda ĩfirmita ma rade volte ne campa.

¶ Del morbo anticho & della sua cura. capitulo. 15.



Lcuna fiata interuiene che quella glandula cħ decta laquale ĩtorno al core dimora crescie in tãto p li humori che sono corsi ad essa & che al modo vsato nõ disciẽdono alle gãbe chel suo crescimẽto & enfiamẽto gienera apostema laq̃le imperoche e ꝓximana al cor crudelmẽte li fa cõtrario & q̃sta infermita da piu uulgarmẽte sapella anticuor. La sua cura e cotale: quãdo la grandula pare che cõ furore subitamẽte crescha o che ingrossa piu che soglia sanza nulla dimorãza si diuella ĩfino alle radici del pecto si cõe disopra nela cura del uermo e decto: & cõciosiacosa che sia al cuore ꝓximana si dee cõ grã diligentia cautamẽte diuellere. Et se p lo suellimẽto ouero scarnamẽto suo sapra uena alcuna & facia sangue allora incõranente si ptẽda & strecta cole mãi cõ filo di seta strectamẽte si leghi. Ma se p labondãza del sangue nõ si potesse la uena pigliare si metta nella piaga le medicine che stringono il sangue stri ra sopra la cura delle grãdule.

¶ Dello strangulione & sua cura. capitulo. 16.


Ono anchora altre grā dule ītorno al capo del cauallo de leq̄li alcune sono soto la gola:lequa le accidentalmente crescono p gli humori del cauallo infredato che dal capo disciēdono ad esse per lo crescimenro delleq̄li enfia tutta la gola & cōstringiesi la via del fiato chescie per la via della gola p laq̄l cosa il cauallo appena puo respira re & q̄sta īfermita vulgarmēte sap pella strāgulione la cui cura e cota le. Quando le decte grādole paio no subitamēte crescière o piu che nō son vsate īgrossare incōtanen te simetrano cōueneuoli setoni sot to la gola del cauallo & sufficiēte mēte si menino la sera & la matía. Ancora si metta in capo al cauallo couerta di lana & la gola piu volte sunga cō butiro & spetialmēte illo co dello strāgulione p̄decto ī loco caldo si tēga. Et se le decte grādu le p menamēto de decti setoni nō disensiano si diuellano infino alle radici & le sue piaghe si curino se condo chē la cura del vermo richie de cōe e decto. Ma nel metere del risagallo si tenda diligēte cautela peto che se sanzā tēperamento ui si mette troppo rode la carne.

Del morbo delluuola & sua cura. capitulo. 17.

S Ono anchora altre glan dule lequali nascono in tral capo elcollo soto cia scuna parte delle mascil le lequali similmēte crescono per fluxo di reuma che dal capo disciē de:leq̄li distringono intāto le vie della gola chel cauallo apena puo māgiare o beuere & q̄sta infermita si chiama viuole:allaquale se nō si socorre di p̄sente subitamēte mor ra il cauallo. La cui cura e tale. Quā do le glādule subitamēte pare che crescono infino a mō duouo cōstri gniēdo larteria della gola sinciendono cō ferro caldo & apunctato infino alle radici o si taglino cauta mente cō tagliente lācieta:o si fa cia & varra mēglio al modo decto nel capitolo del vermo tāto dallu na parte quāto dallaltra se sera bi sognio & la sua piagha si curi in q̄l medesimo modo. Et se cō le pre decte medicine non si socorre e al cauallo impedito lo spirito intāto che nō po respirare:& si muore.

Del morbo pulcini & bulsini & la sua cura. capitulo. 18.


Dolori auēgono ī mol ti modi al cauallo pri mieramēte per la super fluita degli humori mal uagi īchiusi nele vene del sangue: Apresso per ventusita laquale entra per ventusita nel corpo del cauallo p li pori:o che nara nelle budella per gli humori viscosi che so no ī entro. Apresso per superchio mangiare orzo o altra simigliante cosa enfiata nello stomaco ouero nel vētre. Ap̄sso tropo ritenete lo rina laquale fa enfiare la vesicha.

Aduiene

Aduiene ăchora: ma rade volte p tropo beē acqua fredissima allora chel cauallo sara molto riscaldato la cui cura e tale. Se la doglia sara p supfluita dhumori o di sangue: laquale cosa si conosce pochĕ si torcie & isoi fianchi si moueno sanza alcuno enfiamento & gitasi in terra souemēte & glacie & le vene piu che nō sogliono enfiano incōtanē te li sciemi infino alla debilita del corpo. Apresso si meni amano cō picolo passo & nō mangia nė beua ifino chel dolor sara partito. Il dolore che aduiene p ventusita si conoscie incioche si dole dentro dal corpo & ha continuamēte ifianchi enfiati & q̄si tutto il corpo piu che nō suole enfiato. Et quādo q̄ste cose appaiono gli si meta p la magiora pte disotto vn canello di canna la piu grossa che se potra trouare di lungheza dun palmo vncto cō olio & leghi optiamte cō ilspago i capo della coda aciochĕ nō ne possi vscire fori. Apresso icōtanēte tostamente si caualchi lunghamēte troctādo ouero ambiādo verso loghi muntuosi: & se sara tēpo fresco si tēga coperto cō coperta di lana & cō le mane vncto cō olio gli stropiciono ifianchi fortemēte poche per queste cose si riscalda il cauallo & manda fori la vētusita pel canello. Et apsso cio li si deono dare abere & a māgiare cose calde: ōde dee beuere acqua oue sia cotto comio & seme di finochio p vnguale parte in buona quantita allora che sara alquāto freddata & mischiataui farina di grano & tanto stia affetato che beua questa acqua: similmēte mangi cose calde & stia in loco caldo coperto cō coperto di lana. Ma sel dolore sara p tropo mangiare dorzo o daltra cosa simigliante enfiato nel vētre del cauallo & nel lo stōaco: laq̄l cosa si conoscie icio chel suo ventre sara duro & ifiāchi enfiati si facia dcotiōe di malua di marcorella di brancha orsina & di violane & paritaria & daltre herbe laxatiue in acqua & visi giunga mele sale & olio & semola di grano & facta tiepida si metta in vno vētricolo chabia vno cāello cōueneuolmēte lūgo & grosso a modo di cristeo & p quello instrumēto si meta la deta dcotiōe nel vētre del cauallo dalla pte disoto: & quādo si mecte dee stare il cauallo molto piu alto drietro chĕ dinanzi & messaui la decta acqua si turi bene il postriōe aciochĕ lacq̄ nōne possa vscire. Poi si meni il ventre cō vno legnio tondo & bē pulito dadue homini lūo dalluna parte & laltro dallaltra & comiciano dalla pte dinanzi ifino dala pte dirietro p̄mēdo mēino il ventro vntolo prima con olio o cō altra cosa liquida vnctuosa: Et quādo il vētre sara bene menato si turi il postrione & p luoghi mōtuosi si caualchi cō piccolo passo cōtinuamente infino a tanto che gitti fuori tutto quel che nel uentre gli fu

messo & dellaltro sterco grã parte
& in cotal mãiera ciessera il dolor.
Ma sel dolore sara p ri:ĩimẽto do
rina cħ faccia enfiare la uesicha la
qualcosa si conoscie pero cħ sottol
vẽtre o intorno aluoghi della ver
ga pare chẽsi alquãto & si gitta so
uẽre iterra. Allora si prẽda senatiõi
curtana & paritaria & le radici del
lo spargo p yguale parte & isieme
si cuochano & cocte cõ vna fascia
lungha & ampia sipõgão calde in
torno alle pte della vergitella: & q̃
sto si facia spesso scaldãdo lompia
stro qñ sara raffreddo & se p q̃sto
nõ si puoca lorina si facia cotal spe
rimento cioe che si tragha fuori la
verga del cauallo colle mãi vncte
cõ olio & si stropici cõ olio. Apsso
si pesti alq̃to pepe collaglio & nel
ptugi de la verga col dito mignio
lo si meta o ui si metão & vara me
glio le cimici peste & cotte alq̃to
in olio. Et se q̃sto non vi giouera si
lasci andare il cauallo con vna ca
ualla liberamẽte per lastalla & cosi
p necessita si puochera ad oriare.
Et nota che questo rimedio si truo
ua vtile atutti i dolori. Impo che la
volunta del coito molto conforta
& fortifica la natura.

¶ Del morbo in fesciuti & sua cu
ra. capitulo. 19.



Vesta ĩfirmita aduiene
al cauallo per tropo mã
giare e p troppo bere p
leq̃li figieneta troppo
sangue & disciẽdẽdo alle gambe si
spargie p esse & ĩpedíscie il suo an
dare. Anchora ĩcõtra p tropa fati
cha la q̃le disciẽde ale gãbe & ai pie
di hũori & sangue chel suo andare
ĩpedíscie p laq̃le cagiõe si cõuẽgo
no lũghie mutar̃ seno si socor̃. Ad
uiene ãchora alchũa volta p dolo
ri chauẽgono p tropa faticha & ri
scaldamẽro & cħ fano disciẽder li
humori alle gãbe & q̃sta infermita
vulgarmẽte sappella risõdimẽto la
cui cura e tale qñ il caualo pare cħ
zoppi cõ vno o due o cõ piu d pie
di & allusscire grauemẽte comícia a
muouere le gãbe & ãchora nel suo
volgiere e duro iq̃li segni sono di
risuso. Sel caualo e grosso & di pfe
cta etade se li si dia bere a sua volũ
ta & poi damdue le tẽpie & di cias
chũa gãba dele vene vsate si segni
quasi ĩfino alla debilita del corpo.
Appresso ĩ acq̃ freda corrẽte ĩfino
al vẽtre si meta ĩcõtanẽte & vi sitẽ
ga cõtinuo & nõ mãgi alchũa cosa
infino che sia pfectamẽte guarito.
Ma sel cauallo e giouane & magro
non li si dia il decto beueragio: ma
gli si tẽga il fiẽo ĩ aere fredo intãto
chel collo el capo sia strecto disciẽ
dere quãto puote. Poi appsso met
tasi li sotto i piedi pietre viue ritõde
di grosseza dun pugnio cosi come
li si faciessi vn lecto. Impoche p lo
continuo calcare delle pietre tõde
i piedi & le gãbe sono in mouimen
to p lo quale i nerui delle gãbe inde
gniati p li hũori scaciãno la graueza
Ma sia prĩa coperto di panno di li
no bagniato

nō bagniato in acqua & nō mági ne bea ne dimori al sole infino atá to chal pristino stato nō e ridotto. Et nota che qsta infermita nuocie poco o niète aicauallı giouani. Ipo che dico ingrassano le loro coscie.

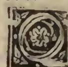
℄ Del morbo scumalti e pulsiuo & sua cura. capi. 20



Vesta infermita aduie ne p caldo pch struggie la grasseza laquale opi la latteria del polmōe i tal mō che apena il cauallo puo re spirare & cōnosciesi incio che glia nati del naso fanno grā respirare o uero gran soffiar & ifiāchi batono spesso & qsta infermita uulgarmē te palsino o bulsino e chiamata.

Curasi i tal maniera cioe ch li si fa cia beueragio di garofani di nocie moscade di giēgiouo di galigha p vgual peso & di comino diseme di finochio per vgual peso & si polue rezino con buō vino & ui si gion ga gruogo incōueneole quātita & tante tuorla duoua quāta e laquā tita dele cose predete. El detto be ueragio si metta i vn corno di bue tenendo il capo alto saeza frenō il cauallo gli sidia si che gli disciēda in gola stādo sospeso il capo del ca uallo per spatio duna hora acio ch il beueraggio discēda nelle budel la. Apresso si meni amano o si cha ualchi cō lento passo acioche nul lo possa uomitare & nō si lasci mā giare per spatio dun di & duna no cte acio ch il decto beueragio non sia impedito di far la sua operatio ne. Dipo mangi il giorno seguēte herbe fresche o frōde di cāne o fal cie o di frede herbe accio chel cal do beueragio si temperi. Impo ch per la decta cura guarira il cauallo se lanfermita sia frescha. Ma se sa ra uechia si crede che sia incurabi le. Tuttauolta si pruoui di curarla in questo mode cioe che lūo & lal tro fiancho con due linee luna so pralaltra da ciascūo capo fincin da acio che per lo costrignimento del fucho si sciemi il battimēto de fianchi. Anchora gli si fendano glianari aconciamente per lungo acio che piu legiermēte atraga lae re & mādi fuori ouero che nel tem po della uendemia si cibi due o si abeueri di dolcie mosto et iquesto modo si curera della bulsina.

℄ De dolori & dla loro cura capi tulo. 21.



Vesta infermita aduie ne quādo il caualo suda to o riscaldato si pone i luogo freddo o vētoso Impero chel uento perch ipori so no aperti entra per la bocha Per li membri plaqualcosa si segue attra himento di nerui cō vn pocho di enfiamento che fa venire dolori & ipedisciel ādar del cauallo & ap pellasi uolgarmente questa iferma ta isestuto & conosciesi in cio chel cauallo pare chabia il cuoio vn po cho steso in fori si che colla decta si pote apēa pigliare o strignie. Et

quanto ne uuole. Apresso si caual
chi vn pocheto intanto che uoti il
ventre dele cose predecte & uoto
che sia gli sidia grano bene mōdo
& cotto cō un poco di sale & seco
al sole o in altro modo due uolte il
giorno ināzi che bea. Impoche co
tale grano nudriscie & satia intāto
chl cauallo agieuolmēte nengrassa

Del morbo aragnati & sua cura. Capitulo. 23.



Vesta infermita uulgar
mente sappella: si fa nel
vētre del cauallo laqua
le inducie torzioni & fa
rughiamēto nelle budella & cōstri
gnie il cauallo amādare fori lo ster
co indigiesto & liqdo amodo daq̄
onde apena pote li cauallo alcuna
cosa māgiare chi nō lamādi fori an
zi che lhabia smaltita: laq̄le alcu
na uolta aduiene per orzo o per al
tra simile cosa rosa dallui & nō di
giesta & alcuna uolta per bere acq̄
freda poi che hara roso lorzo san
zalcuno interuallo di tēpo & alcu
na uolta per velocie corso ouero
gualopo facto dapoi che hara in
contanēte di sua volūta beuuto la
quale si diguaza nele budella per
locorso. Ancora aduiene alcūa fia
ta per tropo enfiamēto del corpo
del cauallo cha dolori per leq̄li ca
gioni indebeliscie il cauallo intāto
che apena si puo su le gambe tene
re. La cui cura e tale. Quādo lhuo
mo sacorgie due o tre volte chl ca
uallo schiza sosterco alunga a amo
do dacqua facto colorzo nō smal
tito si lieui incontanente la sella il
freno & p le pasture si lasci libera
mente adare infino a tanto che sia
ristrecto: & nō si dee mouere ināzi
impero chel mouimēto diguaza il
uentre & falli mandare fori il cibo
inanzi che sia smaltito. Anchora
quāto puote si guardi dabere impe
ro che a q̄sta infirmita glie lacqua
nociua p la sua liqditade. Ancho
ra alcuna volta questa īfermitade
rinfonde il cauallo & allora si curi
cōe nela detta infermita si mostra.

Dela cimorrea & sua cura capitulo. 24.



Vna altra infermita chi
sapela cimorea vulgare
mente laquale aduiene
quādo il cauallo e stato
assai nel capo infredato plaquale
disciēde per glianari vn fluxo amo
do daqua cōtinuamēte. Aduiene
anchora alcuna uolta per lanfermi
ta che sappela uermo uolatiuo ton
de si seguita chl cauallo māda fuo
ri tutta lhomidita del capo. La cui
cura e tale. Cioe chi si facia vna co
perta al capo dl cauallo & sopra si
tenga in luogo caldo & si diano in
cibi cose calde: & suogli fare souē
te vtilitade pasciere piccole herbe
impero che quando per schiātarla
tiene il capo basso discorrono p li
suoi anari la magiore parte de sui
humori. Vale anchora sel fummo
delle peze & dela bābagia al ciere
bro messo per li anari impero che

gliomori antichamẽte ricolti & ristrecti dissolue. Ma nel piu si truoua questa infermita incurabile.

Dela frigidito del capo & sua cura Capitulo. 25.

La fredeza del capo moue dolor nel capo de cauagli & sordimẽto & fa loro uenire tossa & ꝓuoca la gola laqlcosa legiermente aduiene quãdo il cauallo si mettei la stalla molto caldo & poi subitamẽte si mẽa afredo auẽto & spesso uolte per altre ĩfermitade ꝑ alchuna cagione riceuuta: onde alcũa uolta e cõstrecto il cauallo di tossire & ꝑde grã parte del mãgiar & del bere la cui cura e tale. Quando gliochi dl cauallo paiono alquãto ĩfiati & alcuna volta lachrimão & gliorechi sarãnno fredi & similmẽte la lito delli anari sara fredo & ĩfiãchi gli battarão piu che nõ sarãno vsati & mãgiera meno che nõ sara usato & bera assai meno & comiciera atossire spesso & strenutare. allora si potra giudicare che sia ĩfredato cioe frigidita di capo ꝑ laqualcosa si ciendono le glãdule cħ uiuoi. sono apellate cħ sono tral capo el colo soto le mascielle cõ ferro apũctato ilquale fori le glãdule & simiglitãe fincẽdono amezo la fronte acio cħ gli humori fredi riscaldati sieno cõstrecti asuapore fuora. anchora gli si metano sotto la gola setoni acio che per loro gli humori habiano via dãdare fuori Ancora tenga sopral suo capo copta di lana & si stropicici spesso con butiro ĩ tra gliorechi. Aq̃l medesimo uale lolio alorio messo in peza di lino & acõciamẽte legato al morso del frẽo beuẽdo semꝑ col freno il cauallo. A quel medesimo vale il fumo di pãno di lino arso & ꝑ li anari riceuuto. Anchora ui vale il grano ben cotto & messo in vno sacheto caldo q̃nto patir si potra & legato al capo del cauallo ĩ modo che messa la bochã & li anari etral sacheto riceua il fummo intral gli anari & mangi del grano a sua uoluntade: alaqualcosa sara vtile sel detto grano si cõciera col pulegio & sauio cão viuale se si leghera strectamẽte vna peza ad ũ bastone & sungha cõ sapone saracinescho & quãto si puo piu acõciamẽte si meta legieri negli anari del cauallo & poco stãte sene caui. ĩpocħ ꝑ q̃sto il cauallo strãutera & gietera li humori fredi & liq̃di amodo dacqua Anco ui uale il butiro con lolio lorino mischiato & messo negli anari. Ancho si dee da tute le cose fre de guardare & vsi cose calde & beua spesso acqua cota & calda si come nel capitolo d̃ dolori si cõtiene & ĩ cotal maniera si potra liberare

Del morbo deliorechi & sua cura. Capitulo: 26.



Lchuna volta ĩteruiene che per la decta infermita del capo gliomori discẽdono agliochi & fannogli

nogli lachrimare & fanno sopressi pàni di scuritade o rossore per leq̃ lecose non puote il cavallo come si cõuiene vedere & guardare. La cui cura sia cotale se gliochi lachryma no. Si facia strictorio di olibano & mastice poluerizati & dibatuti col lalbume dellouo si põgano sopra vna peza largha q̃tro dita & lũga tãto ch̃ posta sopra la fronte si pos sa soto le tẽpie legare. Ma sia impri ma illuoco raso doue lo strictorio cħ gliochi si rimãghio di lachrĩar. Et quãdo sene vora leuare sene lie ui con acq̃ calda & olio o con altra cosa vnctuosa dibattuti insieme. A quel medesimo vale se ãbe le ve ne dalluna tẽpia & dallaltra sinciẽ/ dono cõ fuocho. Et se gliochi ob/ scurati o stellati sub ambobus ocu lis ĩponaẽ. Tutauolta quatro dita disoto & spessamẽte cõ vno cãnelo si suffi negliochi sale sotilmente pe sto. Ma se fusse panno sopra glio/ chi gienerato di nuouo o inuechia to osso di sepia tartato & salgẽmo con vgual misura & sotilissimamẽ/ te pesti & si fussi cotale poluere ne gliochi al cauallo due volte per gi orno. A q̃sto medesimo vale il sa/ nitro con lo stercho delle lucierto le pesto & soffiato negliochi. Ma si dee prẽdere guardia cħ nõ vi sene meta tropo acioch̃ gliochi nõ sene guastino: ma sel pãno sara vechio si dee due o tre volte col grasso del la gallina vngniere primieramẽte.

¶ De cottui & sua cura. cap. 27.



Etto e dellẽfermita ch̃ aduẽgono a caualo nel capo & dentro dal cor po restare adire di q̃lle che aduẽgono al dosso onde e da sape ch̃ sopral dosso del cauallo si fa vna lesiõe chalchũa volta rõpe alchũa parte del cuoio d̃l dosso & alcuna volta caua infino allossa: la quale aduiene per tropo grauamẽ to della sella o daltro peso laquale lesione delle piu persone e appella to corno curasi in q̃sto modo: cioe ch̃ si prẽda la frõda del cauallo col lasũgnia d̃l porcho pesta & visi põ ga su & li si ponga adosso la sela o pãnello acio ch̃l calchi la medicĩa cõtinuamẽte sopresso corno. A que sto medesimo vale lascabbiosa cõ lasugnia del porcho similmẽte pe sta. Ancho vi vale lacienere ĩtrisa cõ olio & postaui su. Ancho vi va/ le la fuligine intrisa col sale & con laglio ĩsieme di batuti. Anco vi va le molto lo sterco del huomo fre/ sco & postoui suso. Et nota chel corno ĩfino alle radici piu tosto si cura sel caualo si caualchi ponẽdo ui alchũa delle medicine & rinouã dole spesso. Et poi chel corno sara diuelto ĩfino alle radici si riẽpia il/ luoco di stoppa mĩutissimamẽte ta gliata & poi inuolta nella poluere della calcina & dello mele si come nel cap. d̃l vermo si disse tutta vol ta lauata ĩpria la piaga bñ e fresca cõ acieto o con forte vino alq̃ro ri scaldato & q̃sto si facia due volte

per giorno insino a tãto che sia sal do. Tutta uolta si dee ptẽdeř guar dia che alcuno peso nõ lisi ponga adosso ĩfino a tãto chẽ la carne dla piagha nõ sia col cuoio agualiata.

¶Del morbo del polmone & sua cura. capitulo. 28.

ANchora nel dosso del cauallo si fa unaltra lesiõe laq̃le vi gienera certe in fiature & appresso cio vi gienera carne corota laq̃lcosa ĩter uiene p grauamẽte discõcia sella ó dalcũo scõcio & grã peso ilq̃le sia vsato di portare ĩpoche quãdo co tale ĩfiatura inuechia gienera cor ruptiõe: & alcũa volta ĩuechiata la corruptiõe si fa vna racorta allossa ĩ carne corrota: laq̃le cõtinuamẽte gitta vna corruptiõe a modo dac qua & q̃sta Infermita sappella vul garmẽte lesiõe di polmõe lacui cu ra e tale. Cioe che ĩtorno intorno primieramẽte si tagli Poi visi metta stopa ĩ albũe duouo bagniata & ĩ fino al terzo giorno vna volta so lamẽte si muti p di si facia q̃llo che disopra si disse del corno uero e chẽ cõ la poluer del risagallo piu salua mẽte si cura al mõ che dallãfermi ta de vermi si disse ĩperoche sanza alcuno inciendimẽto si medica & sanza dolore del cauallo.

¶Del morbo spallaciarum & sua cura. capitulo. 29.

FAssi anchora nel dosso vnaltra lesiõe laq̃le ĩdu cie ĩfiamẽti nella somita dele spale del cauallo & fa vna cer ta callosita di carne ĩtorno alle sue spalle laquale auanza sopra la pte di sopra per lensiamẽto: similmẽte aduiene p tropo agrauamento: & questa infirmita sapella spalitie. La cui cura e quella medesima chẽ del polmõe di che pximamente si dis se: ma se le spilatie saranno dure sa morbidino col maluauischio & cõ icauoli pesti colla sungnia del por co pesta vieta agiũtoui assẽtio pari taria & brãcha orsina & peste bẽ in siema & poi nella pentola cotta & sorposte & questa mollificatione si facia inanzi che si ragli o visi spar gha il risagallo predecto.

¶Dellaltre ĩfermita chẽ dietro vẽ gono & della loro cura. cap. 30.

FAnnosi ancora molte al tre lesiõi nel dosso del ca uallo p lo p̃decto graua mẽto della scõcia sella o di peso che si ponga su gli hũori o spalle. Et alcũa volta si fanno p su perchio sangue ouero homoř cer te vesiche piene di sangue corroto leq̃li corrũpono il cuoio del caual lo & la carne nel dosso. Apresso vi si fãno piage picole ouero grãdi le q̃li tute sappellão vulgarmẽte lesio ni. Ma eglie dasapere chẽ le p̃decte lesioni quanto sono piu proxima ne allossa del dosso tanto diuenta no pegiori. Et alcuna volta ĩduco no pericolo. La cura e questa che quasi tutte le lesioni che vengono aldosso hanno principio da infia mento.

mento. Onde conciosiacosa che a principii si debia resistere inconta nente che i alcũa pre del dosso ap parisce infiamẽto alcũo si rada cõ rasoio il decto loco. Appresso ui si faccia impiastro con farina di gra no abburatata & sintrida & dibat ta con lalbume delluouo & si meta sopra peza di lino & si põga sopra lenfiatura & non sene lieui per for za lompiastro. Ma quãdo sara che legiermẽte sene possa leuare: & se ui sara ragunata puza cõ ferro acuto & alquãto caldo si fori il cuoio nel la parte disotto dellenfiatura acio che quindi scoli la puza. Et dopo queste cose sunga spesso il giorno con alcuna cosa vnctuosa. Ancho ra si fano roture ouero scorticamẽ ti nel dosso del cauallo per graua menti di peso cõe disopra e decto o per alcuno carbõculo gienerato per supchio sangue leqli si deono incõtanẽte radeř & spargierui spes so la poluere de la calcina viua col mele arsi cosi come si disse nel capi tolo del muri lauata tutta uolta le piaghe in prima col vino caldo o collacieto & si dee dalla sella o dal tra simigliante cosa guardare insi no atãto che sia liberato. Ancora e dasapere che douunche si fanno isiature nel dosso cauallo si dee so corere cõ ipiastro di farina di gra no intrisa cõ albũe duouo nel mo do cħ disopra si disse. Et assaldare tutte le piane lesiõi si soprapõgano queste poluere cioe. Mortina seca poluerizata o pezza di lino arsa o cuoio cõcio arso o putredine di le gnio corroto laquale sapella tarlo vulgarmẽte. Ma sopra tutte laltre poluer decte disopra La decta pol uere della calcina & del mele mira bilmẽte adopa & tutta uia inãzi cħ le polueri uisipõgano si debono le pdecte lesioni semp cõ vino caldo o cõ acieto lauare. Et acio che ipe li doppo il saldamẽto dlla carne ri nascano si pnpa il guisco della vel lana el copchio dlla testugie & sar da & si pesti & sintrida con lolio & vngasene spesso. a qsto medesimo vale la carta della bãbagia o la bã bagia arsa & itrisa cõ lolio. Ancho nota cħ lo sale messo sufficiẽtemẽ te nellaq o nello acieto cħ meglio molto vale cõtro ad ogni isiamto.

¶ De morbi dele gambe & de pie di & prima del morbo nel feruto & sua cura. capitulo. 31.



Ompiuto il tractato d le lesiõi del dosso: segui ta di qlle cose chaduẽ gono nele gambe & ne piedi & acierti altri mẽbri & prima mẽte diqlla cħ apellata malferuto laqle vegniẽdo ne lõbi del cauallo inducie doglia i essi o nelle reni at trahendo inerui de lõbi o dele reni cõtinuamẽte. Et aduiene subitamẽ te p supfluita di mali humori & al cuna volta p frigidita psa lĩgamẽ te dinãzi. Ancora aduiene souẽte per lo supchio peso fori di misura posto adosso al cauallo: onde il ca

uallo appẽa si po dalla pte di drie to tizare & le gãbe acõciamẽte le≠ uare & q̃sta infermita vulgatmẽte sapella malferuto. La cui cura e ta≠ le che le reni o ilombi del cauallo amalato optiamẽte si radano. Ap p̃sso vi si facia strectoio ĩ cotal ma niera. Prẽdasi la pecie nauale & li≠ quefacta alq̃to si cõuiene si stenda vna pellicula lõga scdo la lũgheza & laltitudine de lõbi o delle reni. Appsso si prẽda lolio armoniacho & pecie grecha: gabbano: olibano masticie sangue di dragõe galla p vguale peso & tutte q̃ste cose si pe stino & poluerizate quãto si cõuie ne si spargano sopra la p̃decta pe≠ cie alq̃to scaldata & põgasi sopra le reni dl cauallo rasi prima ipeli & nõ sene leue ĩfino atãto che legier mẽte sene potra leuare. Questal≠ tro strectoio miglior prẽdasi cõso lida magiore bolarmeniaco galba no armoniaco pecie grecha masti cie olibano sangue di dragõe san≠ gue frescho di cauallo o secchio & tãto dela masticie della pecie gre≠ cha & dello libano q̃to di tutte lal tre cose o si poluerizino insieme o di p̃se & cõ lalbume duouo & buo na quãtita di farina di grano si me scolino & sopra vna pezza di lana forte & bẽ distẽsa si põgano & fac ciasi al mõ cħ dissi de laltro impia≠ stro. A q̃sta medesima infermita e vltimo remedio. Inciẽdere cõ cõ≠ ueneuolo ferro caldissimo le reni ouero ilombi del cauallo faciẽdo spesso molte linee per lungo & per trauerso che dalluna allaltra parte delle reni si distẽdano impero che gli impiastri decti disopra saldano le reni & asciugano li hũori & miti gano inerui & il fuoco disecha la carne & attrahe & cõstringnie.

Del morbo sculmato & sua cu≠ ra. capitulo. 32.



Questa ĩfermita che vul garmẽte sculmato sap≠ pella laquale muoue & spartiscie il capo dellan cha delluogo doue naturalmente dee stare nel mouimẽto o nel cor≠ so del cauallo q̃do il piede scorre piu che non vorebbe o q̃do verso la terra nõ dritto si possa. Aduiene ancora alcũa volta q̃do ipie dirie≠ tro del cauallo finchaprestano. La cui cura e cotale. Prẽdasi cõuene≠ uolmente & si põga sotto el capo dellãcha scõcia p un somesso acio che gli hũori cõcorsi alluogo del≠ la stallata habiano luogo & via du scire fuori. Et illuogo ĩtorno intor no souẽte si priema colle mani ac≠ cioche nescha fuori la puza el ca≠ uallo si muoua cõ picol passo acio che gli hũori p lo mouimẽto age≠ uolmẽte naschino. Appsso si fac cia strectoio ĩ cotal modo. Prẽdasi pecie nauale & pecie greca & liba no & masticie alq̃to di sangue di dragone & tãto della pecie nauale q̃to dellaltre cose & spoluerezino ĩsieme tute q̃ste cose si liq̃facino & tanta calda q̃ta si potra discesa nel

capo

capo delancha sconcia & sopressa si pōga stoppa minutamēte tagliata. A qllo medsimo mō vale se nel luogo scōcio si pōgano setoni liqli cōtinuamēte scaciano gli humori che quiui trouano. Ancora a qllo medesimo remedio si vale cioe cħ il luogo delācha predecta cosi per lungo come trauerso sincenda cō cōueneuoli linee acio che gli humori ristringano.

Lesioni spallari & sua cura capitulo. 33.

Duiene ancora cōe nel lancha lesionenela spalla p qlle medesime cagioni & anchora percossa di calci dalcū cauallo laquale si cura nel modo medesimo cōe del la lesione dellancha e decto.

Dela graueza del pecto & sua cura. Capitulo. 34.

Duiene alcūa uolta cħl pecto del cauallo p superchio sangue o p fatica o peso sagraua intanto chel cauallo par cħ sia īpedito nel mouimēto dināzi. La cui cura e tale cioe che da ciascūa pte del peto delusate uene gli si tragha sangue sufficiētemēte. Poi gli si pōgano isetoni soto el pecto liqli due uolte p di si menino a modo che disopra nel capitolo de uermi si disse & isino a quindezi di nō si leuino.

Del morbo dela zarba & sua cura. Capitulo. 35.


Duenga cħ disopra sia decto dela īfermita dla zarda che naturalmēte auiene al cauallo. Tuta volta e dasapere cħ ancora p accidēte gli aduiene il decto male quādo senza tēpamēto e agrauato & per spesso caualchato agrauato uero e che piu tosto aduiene nelle gābe del cauallo di superchio īgrassato allora che cōuiene cħ subitamēte caualcando saffatichi. Impocħ p le decte cagiōi si dissuolono īsupchi humori & disciēdono allegābe Onde si fanno lizadre nele garete si come disopra si disse. La cui cura e tale. Quādo el cauallo par cħ ne gareti diuēti enfiato a modo duna nocie o piu dalla parte di fuori o dentro li si de incontanēte socorere cō cōueneuola cotura per lūgo & p trauerso ne luogo enfiato. Et poi cħ serāno īciese lezarde sterco boino mescolato cō aglo vna uolta sola visipōga. Apresso si leghi ī tal maniera colle redine & li piedi cosi dināzi come di drito chel cauallo in nessun mō possa colla bocha le cocture pigliare ne fregare laltro piede pe in alcū luogo duro accio che nō si possano dibuciare le predecte cocture. impero che p lo continuo pizicore dele cocture il cauallo frega & morde uolentieri il luogo dele cocture & si uorra questo con diligētia obseruare dal di dela coctura infino a undici giorni. Et poi cħ sara scorticato oue

ro partito uia el cuoio delle verge della coctura:laqualcosa si fa ī noue o ī dieci giorni si de il cauallo ī acq̄ freda & corrēte tener dala matina p tēpo insino a meza terza.In tal maniera che lacqua tochi & uada sopra le p̄decte cocture. Et q̄do sara dalaq̄ ptito si sidee sopra le linee delle cocture spargere poluere sottilissima di terra o cienere di felcie.Anco si facia q̄llo medesimo la sera.Cioe che si tenga nella qua dalora di uespero insino al tramontare del sole & poi si cōe e decto visi pōga la poluere & q̄sta cosa si cōtinui ogni giorno di fare infino a tāto che la coctura sara sufficiētemēte saldata.Impoch̄ laq̄ corrēte freda disecha gli humori & le cocte del foco salda constrignie. Et nota che ī ogni coctura debbe el cauallo diligentissimamēte esser guardato acioch̄ nō possa mordere la coctura ne fregare ad alcuna cosa īperoche p lo tropo pizicore morderebe illoco infino allossa.

Del morbo spauenio & sua cura. cap. 36.



Vesta īfermita si fa ītorno al gareto dentro dal lato dl gareto alq̄to piu laq̄le īducie enfiamēto ītorno ala uena maestra ch̄ si chiama fōtanella traēdo gliomori p la vena p̄decta cōtinuamēte onde il cauallo faticato e cōstrecto di dolersi.Et in q̄sta lesione aduiene al cauallo apūto ogni cosa cōe lazar da & chiamasi spauenio la cui cura e ch̄ dala vena p̄decta si traga sangue ī tāto che p se nō ne getti piu fori Apresso sinciēda ē fiatura del lo spauēto p lūgo & p trauerso cō cōueneuol liee & facisi p tuto cōe nel decto cap. dle zarde si cōtiene

De curba & sua cura. cap. 37.



Vesta īfermita aduiene sotto il capo del gareto sotto el neruo magiore alcūo enfiamēto p la lūgheza del decto neruo īdegnādo lo cōtiuamēte dānificādolo:īpcio che cotal neruo sostiene q̄si tutto il corpo del cauallo e cōstrecto di necessita di zopicare.Et q̄sta infermita incōtra quādo il cauallo molto giouane si caualca molto scōueneuolmēte.Et ancora īcōtra spesse uolte p superchio peso ch̄ gli sia posto:Impoch̄ allora p la tenereza de letade si piega il neruo ende p questo sapella curua cotale īfermita : la cui cura e tale. Quādo il decto neruo ilq̄le īcomīcia dal capo al garetto & distēdesi īsino alla to apiedi.Paf ch̄ alcūa cosa piegi o, che ingrossi piu che soglia.Incōtanente cotale īgrosamēto cosi p lungo cōe p trauerso acōciamēte si coca.Apresso si facia p tutto al modo che disopra delle cocture si disse.E da sapere che ī ogni parte si fa delle cocture nele gambe del cauallo p lo lungo & p lo trauerso a modo ch̄l pelo dl cauallo discié de ī giu peroche meglio si scopro

no da

no da peli. Et apaiono meno cħ se si facessino ꝑ trauerso & meno dã nificharebe il cauallo se alcũo neruo dele gãbe si tochasse dal focho

¶ Dele spinelle & loro cura capitulo. 38.

q Vesta ĩfermita cħ sapella spinelo si fa soto el gareto nela cõgiũtura del suo osso in ciascũo dela ti:& alcuna volta solamẽte in vno lato creando disopra vno osso di grãdeza dũa auellana o piu cõstregnẽdo lagiũtura intãto chel cauallo e cõstrecto molte uolte di zopicar. Et aduiene al cauallo per q̃lle ragiõi che la curba la cui cura e cħ sufficientemẽte sincẽdino & si curino apunto come le ṗdecte coctur

¶ Del morbo soprosso & sua cura. Capitulo. 39.

N Ele gãbe del cauallo si fãno molti & diuersi soprosi o alora che morso o percosso cõ calcio o quãdo cola gãba percote alcuna cosa dura iquali soprosi non sono tãto nociui quãto rũstichi al cauallo iquali etiãdio nellaltre parti del corpo nõ pur nele gãbe spesse uolte si fanno; la cura e questa. Cõciosiacosa che tutti isoprossi si comincino a fare par vna calosita di carne per alcũa percossa. Incõtanẽte cħ parra che si uoglia fare si dee radere q̃lla cotale calositade & si dee prẽdere assentio paritaria & brãca orsina cioe le foglie tenere & si pestino ĩsieme cõ sugnia di porco vechia & si cocano & calde q̃to porra sofferire si pongano sopra q̃lla calositade & si leghi bene. Et nota che questo molificamenta molto uale a tutte lenfiationi delle gãbe che auengano per alcũa percossa Anchora a consumare q̃lla medesima callositade vale la radice del maluauischio & la radice dl giglio & del rasso barbasso pesti & con la sugna coti & postoui su cõ peza a modo dimpiastro & si rinuoui piu uolte. Anco ui uale la cipolla arrostita pesta con lõbrichi & ĩtrissi cõ lolio comune & cotti & factone ĩpiastro & uisi ponga caldo & muti si spesse uolte il giorno ma se quella calositade sara inuechiata & indurare rasa prima via sischiarifichi minutamente si che facia sangue. Apresso visi põga sale & tartaro ꝑ ugual parte & soulmẽte pesti. & leghinsi strectamẽte & nõ si sciolga infino al terzo giorno & poi che sara sciolto sunga in loco di butiro o daltro vntume. Anco ui uale lhuouo cotto infino che sia indurato & mõdo si põga caldo sopra la decta co'losita rasa in prĩa a mõ duna cofaciuola & si leghi & si rinoui insino al terzo giorno & piu se fia bisogno. Anco vale lo sterco dla capra colla faria delorzo & colla creta in aciero fortissimo dibatuto & postoui su a modo dimpiastro ma se q̃lla callosita dura nõ sciemãdo si conuerte in uechio soprosso ui si

soccorra con côueneuole coctura laqualcosa e vltimo remedio aq̃sto male.

¶ Dela tritiõe & sua cura.ca. 40.



Assi anchora vnaltra infermita nela gãba dināzi che ensia il neruo & idegnia & fa zopicare la q̃le ageuolmēte aduiene al cauallo nel corso ouero mouimēto q̃do il pie dirieto percote il neruo dela gãba dināzi laq̃le īfermita si chiama uulgarmēte atetrito. Lacui cura e questa. Quando il neruo ꝑdecto ī côtanēte della vena vsata laqua/le e sopra la giocha dela pte dētro si tragha sangue. Apresso uisi facia questo molificamēto che uale contra lādegnatiõe ēsiamēto de nerui Prēdasi fieno greco tremētia. Sq̃lla seme di lino & le radice del mal uauischio in vguale misura & cola sugna uechia dl porco pestio a sufficiētia acio che si incorporio īsieme & poi si facia bollire & sempre si mescolio con vna spatola & poche sarāno cocte sufficiētemēte si pongan calde sopra la lūgheza dl neruo dānificato & si leghio cō la fascia larga & due molte si mutino il giorno Anco uiuale assai la cipolla arrostita con lōbrichi & cole lumache & col butiro structo & mescolate īsieme e dete cose īsino chi siano diuēute spesse si cocāo & sēpre si mestino acioche diuētino come unguēto & rasi prīa ipeli sunga tre uolte il di neruo damnificato per lo lungo. Ma se latritione dela gãba sara uechia si gli de trare sangue dela uena usata laq̃le e posta ītra la giuntura el pe intral lato dētro & facinsi poi le medicine di sopra narrate & se idecti medicamēti p alquāti di poco o niēte fa ꝑde allora si facia strectorio al neruo di poluer & ossa & adalbume duouo & di farina come disse nel capitolo dela infermita del mal feruto radendo prima iloco intorno inuolgiēdo la gãba oue la deta lesiõe cō canapa & cō lio & col ꝑdecto strectorio ne si rimoua quindi insino a noue giorni. Ma poi collacq̃ calda si leui cautamēte lo strectorio dela gãba & il neruo sunga con alcuno vntume. & se le predecte cose non varrano si soccorra cō conueneuole coctura.

¶ Del morbo scortilati & sua cura. Capitulo. 41.



Duiene alcūa volta che la giūtura della gamba allato al pie si dānifica per pcossa facta ī loco duro o per cadere corrēdo & andādo o per che el pie nō si possa alcuna uolta diricto ī terra laq̃le infermita uulgarmēte sapella stordita to la cui cura e chi gli facia vna poltigla di crusca di grano & daciero forte & di seuo di mōtone insime sufficiēremente mischiati & bolliti & mestati tāto che siano diuentati spessi & quāto si po sostenere si pōgano nelluoco damnificato & si leghino

ghino & spesse volte si rimouino ciascuno giorno. Ma se la giũtura enfiata hauessi neruo indegnato si facia ĩpiastro di fieno greco di seme di lino & di sqlla & dellaltre cose cõe nel capi. pcedẽte si disse: ma p cagione dela stortilatura p̃decta losso si moue del suo luoco il piede cõpagno di ql che zoppica si lieui in alto & rileghi con la coda del cauallo. Appsso si meni a mano verso luochi mõtuosi impoche per lo necessatio agrauamẽto dela giũtura verso la terra losso alchuna cosa digiũto alato o in alcuno mõ mosso icõtanẽte come dee al suo loco ritorna. Ma in prima ui si dee far la p̃decta mollificatiõe. Aduiene ancora alcuna volta che luno osso si disiũgie tãto da laltro che apena o quasi nõ mai si po al suo luoco acõciamente ridurre per laqualcosa la giũtura e cõstrecta denfiare di durissimo enfiamento alquale cõuiene che si souẽgha per beneficio di coctura. Et nota che di tutte le cure disopra narrate la coctura delo fuocho e vltimo remedio.

¶ Delloffesa delle spine & loro cura. capitulo. 42.



Aduiene che alcuna volta spina o legnio entra nelle giũture de piedi: nelle ginochia o ĩ alcũa parte delle gãbe & rimane infra la carne: perlaqlcosa enfia la ferita o tutta la gãba enfia & maximamẽte se tocha il neruo & cosi cõuiene chi zopichi. Curasi in qsto modo cioe che dintorno alla ferita & sopsa si rada il pelo & ui si põga su tre capi di lucertole pesti alqto & si faci cõ peza: a qsto medesimo vaglono le barbe della carlina & qlle del detamo peste & poste sopra & qsto medesimo fanno lelumaghe peste cõ butiro & cocte & poi poste sopra il luoco leqli medicine mutate spesso mirabilmente tragon fora el legno o la spina fitta nella carne. Et nota che a ogni mõ enfiatura e facta di fresco laqle nõ auẽga p natura. Ma p alcuna pcossa nelle ginochia o nelle giũture o in alcuna altra parte dele gãbe assai vale la decta decotiõe di qsta mistura. Prendasi paritaria assentio brãcha orsina cioe il tenerume delle loro foglie & si pestio tãto cõ la sugnia dl porco vechia chi si mescolino optimamẽte & poi si faccia ĩ alcũo vasello bollire & cõtinuamẽte mestate si põgão sopra illoco ĩfiato & si fascino cõ peza & si mutio spesso.

¶ Delle garpe & loro cura. c. 43.

Le garpe si fanno nelle giunture delle gãbe ĩtorno ai piede nele pte dirieto rõpẽdo qui ui il cuoio & la carne p trauerso tagliando & alcuna volta p lungho gittãdo alcũa volta o spesso per le fessure corruptiõe a modo dacq. Affligẽdo cõtinuamẽte il cauallo. Et aduengono p supfluita di mali humori che alle gãbe disciẽdono la cui cura e qsta dipelinsi primie-

ramente ipelli della giũtura in que sta maniera. Cioe che si prendano tre pte di calcina viua & la q̃rta pte dorpimẽto & pesto cõueniẽtemente & cõ caldissima acq̃ sintridano & tãto si cuocano che metẽdoui una pẽna subitamẽte si dipeli & si nunga la giuntura delle garpe calda quãto si po piu sostenerẽ & ui si lasci per spatio duna hora. Poi si laui alluoco delle garpe cõ lacqua calda acioche cagino intucto ipeli iquali diuelti che sarãno via si lauino le garpe con la decotione della malua & della crusca & laloro substantia si leghi cõ pezo intorno ala giuntura & ui si lasci dalla sera alla mattina & decõuerso. Et poi facia vnguẽto di seuo di mõtone di ciera & di rosina per vgual misura vgualmẽte bolliti & mesti cõtinuamente & di corale vnguẽto sungono alq̃to due volte per di le decte garpe cõ pẽna di gallina: vsesi questo vnguẽto insino atãto che le roture o fessure delle garpe sieno salde & semp̃ si guardino da ogni brutura & acqua q̃do sarãno saldate si leghi & si segni la vena maestra su nella coscia amodo che dissi nel capi. dello spauẽto & cauatone il sangue come si cõuiene sincẽdono le garpe & cocture si curino si come e decto disopra. Tuctauia e da sapere che la infermita delle garpe rade volte si cura pfectamente.

¶ Delle crepationi & loro cura capitulo. 45.



Anno si simigliãtemẽte ĩfirmitadi tra la cõgiũtura dela gãba & lũgia che rõpono el cuoio & la carne assimilitudine della rogna cħ alcũa fiata fanno puza. Et p lat dore molte volte fanno dolere el cauallo. Leq̃li le piu volte sogliono aduenire p fũmosita dela stalla alle gãbe indigniate. La cui cura e che si curino si cõe e decto nel pcedente capi. excepto cħ la vẽa maestra nõ si leghi ne si deono cocere icrepacci cõ alcũa coctura. Ma nel presente capi. sagiugne cħ diuelti prĩa ipeli a modo scripto dinãzi su q̃sto vnguẽto prẽdasi fuligine verderame & orpimẽto & tãto di mele liquido q̃do di tutte le sopradecte cose lequali peste & insieme mischiate si cuocono ĩsino a tãto che diuẽtino spesse mescola cõle decte cose calcina viua & mescola con la spatola insino a tanto che sia facto lunguẽto de quale alq̃to caldo lũghino due fiate icrepaci lauati ĩ prima alq̃to dun vino biancho tiepido guardãdolo semp̃ dalle bruture & acq̃: q̃sto cotale vnguẽto mirabilmẽte salda & cõstrigne. Ancora aq̃sto medesimo vale lo stropiciare forte & spesso illuocho del crepacio con lorina del fanciullo. Anco vale alla decta ĩfirmita tenere il cauallo in acq̃ matina p grãde spatio. fassi ancora vnaltro crepacio grãde & lungo per trauerso nel bulesio ĩtra la carne viua & lũghia ilquale

ilquale e pegio de glialtri & piu af/ flige il cauallo & nõ si vsa con vnguenti ne cõ altri medicamenti sal uo con le coture. Et idecti crepaci nelle sue extremitade si deono incocere cõ ferro ritõdo da capo infine alle radici:impoche p lo beneficio del fuoco il crepacio nõ puo crescere ma piu tosto manchare.

¶Del cancero & sua cura. ca.46.

IL cancero si fa intorno al le giūture dlle gãbe alla to a pie & alcuna volta nellaltre pti delle gãbe o del corpo & viene p alcūa piaga facta quiui & poi p negligētia inuechiata & maximamēte si fa qñ il cauallo che a q̃sta ferita o piagha nel la giūtura si caualcha p luoghi bruti o acque. Curasi in q̃lūche parte del corpo sia ĩ q̃sta maniera.prēda si il sugo delli afrodilli ĩ buona q̃tita & si dibatta lungamēte con due parti di calcina viua & con la terza parte dorpimēto sottilmēte pesto appresso si metta in vno vasello di terra & poi si turi aciochel fummo del vapore ne possa vscire& tāto si lasci bollire & cuocere che torni in poluere & di q̃sta cotal poluere si meta nella piaga:mortificato il cãcro sicuri la piaga cõ albume duouo & cõ altre cose si cõe disopra si cõtiene lauato sempre in prima il cancro con acieto.Ma il segno del la mortificatiõe del cancro e quando la piaga enfia ĩtorno. A quello medesimo vale lo sterco delhuomo poluerizato & mischiato col tartaro arso in vgual misura ancora a q̃llo medesimo vale il tartaro mischiato cõ sale minuto & posto su.Anco vale vnaltro medicamēto &meglio mortifica il cãcro cioe che si prēde laglio & si pesta cõ pepe & cõ pilatro & con alq̃to di sugna di porcho uechia & si meta ne la piaga del cãcro & strectamēte si lega & si muta due volte il giorno insino atãto che il cãcro sia mortificato poi appresso si cura la ferita al modo che si disse disopra. Et nota che le p̃decte medicine sono buone ne luoghi neruosi & nelarterie & vene inqua & in la intrigate. Impero che in cotali luoghi nõ si deono vsare cocture ma ne luoghi carnosi si possono fare. Anzi le coctu re piu ageuolmente si curano.

¶Della fistola. capi. 47.

SE la predecta piaga del cãcro ĩuechiera & nõ sara curata:si cõuertira in fistola leq̃le e pigior & piu malagieuole a curar. Ma vuol si alcuna volta curare cõ la poluere delli affodilli mescolãdo cõ essa calcina viua & orpimento p vgual parte acioche diuēti piu forte. Anco per sanare la fistola medicamēto piu forte prēdasi cū calcĩa viua & altretãto orpimēto & poluerizato q̃to si cõuiene si mescolino con isughi dellaglo della cipola & del lebbio per vgual misura & sufficiētemēte bollino in mele liquido &

in acieto & si mestino continuamē te insino atāto che sia facto vnguē to delq̄le si meta nella fistola due volte per giorno lauādo prima la piagha cō acieto fortissimo. Anco a q̄sta medesima malatia. Prēdasi orpimēto verderame & calcina viua p vgual peso & attramēto pirattro & cō acieto & mele alq̄to ricuocono & di q̄sto a modo de mādiglioni due volte il di si metta nella fistola infino che sara mortificato lauata semp̄ cō lacieto la piagha. Ancora medicamēto piu forte degli altri p̄decti. Prēdasi il risagallo poluerizato ītriso cō la scialiua del lhuomo & si metta nella fistola tēperatamente. Et il segno della sua mortificatione e allhora che enfia & ingrossa. Et poi che sata mortificata la fistola si curi la piaga al modo che delle altre si disse. Ma sene luoghi carnosi la fistola si creasse: si facci p tutto come nella cura dello cancro si contiene.

¶ Del morbo malpizone & sua cura. capitulo. 48.



Ncho e vnaltra infirmita laq̄l si chiama malpizone vulgarmēte laq̄le propriamente si fa dallungia del cauallo nel luoco oue la carne si giugne cō lungie & questa infermita impedisscie lādare del cauallo al modo del rinfuso & fassi alchuna volta in vno pie & alchuna volta trapassa in tucti se non si cura sollicitamente. Et alcuna volta e che fa venire vulneratione nella lingua del cauallo & aduiene ageuolmente per molti hūori corsi in decti loghi. Et molte volte aduiene p fumosita dela stalla essendo i pie del cauallo bagnati dacq̄ & di fangho & daltra bruttura. Curasi i tal māiere ch̄ primieramēte lōgie del cauallo si taglino īfino sottili. Appresso cō la curasneta del ferro si tolga via la bullesia del piede q̄si īsino al viuo del piede accioche la bullesia p̄decta possa suaporar da ogni parte. Appresso da ogni pte ouero vena della bullesia si tragha sangue accioche quindi si votino li hūori incorsi alluoco: o si cuocano cō ferro aguto da ciascuna parte insino ale radicie & semp̄ si guardi dallacqua & da ogni bruttura & che non saffatichi poi si faccia vna poltriglia di crusca & dacieto bolliti insieme & mestati cōtinuamēte. Laquale calda tāto quāto patire si potrae si distenda sopra vna peza ben ampia & si pōga ītorno al pie & mutisi due volte il giorno & si guardi da māgiare īsino atāto che sara liberato. Impoch lherbe & lialtri cibi di supchio māgiati farebbono cresciere li hūori & le īfermita.

¶ De furma & sua cura. ca. 49.



Assi ancora vna infermita al cauallo che vulgarmēte si chiama furma in tra la giūtura del pie & il pie disopra alla corona presso al impastura laquale aduiene p percuotere

cuotere in alchuno luoco dura & anco per cagiõe discõcia & rea pa stoia siuole spesso aduenire. La q̃le se nõ si cura q̃ndo e frescha diuẽta durissimo soprosso allaqual cosa si dee souenire o fresca o antica che sia a modo che si disse nela cura d̃l soprosso. Et nota che q̃sta infermi ta molto ĩpedisce lãdare del caual lo ĩpoche il luoco doue si fa e ner uoso & pieno di vene da ciaschũa parte intrigato.

¶ Dela ĩfirmitade de piedi & del lũgie & prima del morbo chiamato site. capi. 50.



Ompiuto il trattato de le lesione de mẽbri del cauallo & dele gãbe resta dire dele ĩfermita d̃l lungie & dele setole & prima dela setola laquale si fa nelũghia del cauallo ouero nel pie fendẽdo lũgia per mezo infino al tuello intrinseco & alcuna uolta cominciando al la corona ua per lungo ingiu ĩfino ale stremitadi delungia ouero del pie gittãdo p̃ la fessura alcuna uolta sangue uiuo la q̃l cosa aduiene per la lesione del tuello che dẽtro alũgia conciosiacosa che questa infermita habia comĩciamẽto & capo dal tuello. Et alcũa uolta aduiene quãdo il cauallo per la tenereza delũghia. Impero che pcotẽdo o grauemẽte calcãdo ĩ alcũo luoco dura si damnifica il tenero tuello si come e decto per laqualcosa zopica il cauallo quãdo spesso si caualcha la cui cura e tale. Circhisi primeramẽte le radici d̃la setola uerso il tuello al lato ala corona del pie intral viuo & il morto dellunghia & con la rosetta disopra si taglia la setola infino a tãto ch̃ lũgia si cominci a sanguinare. Apresso si prẽda vno serpẽte & minutamẽte tagliato & gittato via la coda & il capo si cuocha ĩ vno vaselo pieno dolio cõmune tãto ch̃ la carne del serpẽte nelolio si liquefacci & spolpi & dallossa si partta & dicio si faccia vnguẽto del q̃le vn poco scaldato sungano le radici dele setole due uolte il giorno ĩfino a tãto ch̃ le radici sieno mortifiacate & lũgia sia nel prĩcipale stato ridotta & sẽpre si debe guardare chel pie dello amalato nõ tochi aqua ne alcuna bruttura: ne anchora che el decto cauallo nõ mangi herba in nessuna maniera.

¶ Dela soppostta & sua cura. Capitulo. 51.



Questa ĩfermita che so prapòsta sapella si fa in tra le carne viua & lũgia facciendo quiui rotura di carne laquale se inuechia spesse uolte si conuerte in cancro & auiene quãdo p̃ caso alchũo luno pie del cauallo si pone sopra laltro piede. La cui cura e che incõtanẽte la predecta cagiõe si fa la piaga si tagli colla rosetta tãto dellunghia in torno alla ferita che lũghia nõ calchi la carne uiua ne anchora la ro

chi impero che sella rochassi sareb be impedito el suo saldamēto. Et poi che sara lunghia tagliata irorno & lauata la piagha cō vino caldo cō acieto si curi & saldi la ferita a modo che disopra e decto e sempre li guardi di toccare acq̄ o brutura isino a tāto che la ferita sia salda. Ma se per negligētia li cōuenisse in cācro allora si curi nel mō che nel capitolo del cācro si contiene.

¶ Della spōtatura de lūghie. c. 52



Alcuna uolta interuiene che il rifōdimēto del cauallo non lurato discenda apiedi sotto lunghie allaquale se la malitia e fresca si soccora in q̄sto modo cioe che la stremita dellunghia dalla parte dināzi cō picola roseta si caui infino al fondo isino atāto che la vena maestra che isino a quel luogo puiene & si scende con la roseta si rōpa & escane il sangue isino chel cauallo quasi infralisca & se bisognassi q̄lla medesima in altri pie che zoppicasero si facia & poi chel sangue sara tracto sempie la ferita di sal minuto & sopressa si ponga stopa bagnata in acieto & poi si leghi cō fascia & nō si sciolga insino al secondo di poi si curi la ferita con poluere di galla o di mortella o di lenti/sco due uolte il giorno: lauando prima cō acieto la piaga & si gardi di bructura & dacqua insino atanto che sia guarito.

¶ Della dissolatura dellunghia & sua cura cap. 53.

E per cagiōe dela dicta malitia del rinfondimēto gliomori corsi apedi fussero per mala cura inuechiati fra lūghie si cōuerrāno al postucto ipiedi cħ ze picāo di solare acioche gliomori & il sangue rinchiuso qui si uotino intuto onde si tagli la il suolo soto lughia intorno la extremitade dellungia colla rosera apresso si stirpi & suella per forza & cio fatto si mete nela piagha stopo bagnata sufficiētemēte in albume duouo & si fasci optimamente tuto il piede & si lasci cosi i fino al seguēte di & poi con acieto fortissimo alq̄to calda si laui la piagha & sempia di minuto sale & di tartaro & disopra si ponga stopa i forte acioto bagnata & fascisi con peza & cosi si lasci insino al terzo giorno: apresso cō fortissimo acieto si laui due uolte per giorno & si sparga disopra poluere di galla o di mortella o di lentisco le q̄li cose scaldono la carne & ristrigono gli humori lauādo pria semp̄ cō acie/to la piagha & cotal cura si faci infino a tāto che la carne sia salda lūgia rimessa: & si guardi sēpre il pie magagnaro da bruture & acqua. Anchora a questa medesima cosa si puo fare vnaltro vnguēto da saldare & da cōstrignere il fluxo deli hūori ilquale si de vsar poi cħ sara posto il tartaro sopra el piede & fasi in q̄sta maniera. Prēdasi poluere di libano

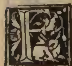
di libano di mastice & di pecie grecha & alquáto di sangue di dragone & si mescolino con cera noua structa & cō altretanto seuo di mōtone & si facino insieme bollire accio chi si facia bonissimo vnguēto del q̃le alquáto fusi calda nella cura predecta. Et nota che molte sono lēfirmitadi nele q̃li cōuiene che si disuellino lunghie & che si curino cō la cura p̃decta. Anco a morbidare tutte lunghie accioche meglio si curino si prēda la malua pritaria crusca & seuo & tute q̃ste cose bollano ī sieme & mestino cōtinuamēte & dela decta decoctione sufficientemēte sia calda lunghie con peza sinuolgano.

¶ Dela mutatione delūghia & loro cura sequita. cap. 54.

Pesse uolte īteruiene chi per negligētia del' maliscalco: gliomori corsi ai pie del cauallo & lungamente stati rinchiusi inuechião in tanto dētro da lunghia che uolendo vscire fora lunghia dal tuello & lūghia noua rinascie, laqual seq ta lunghia che si parte, laqual cosa aduiene per pochi humori alla q̃l. cosa si souine in questa maniera. Cioe che inconranēte cola rosetta lunghia uechia si tagli alq̃to doue cholla nuoua congiugne si che la uechia laquale dura non calchi la nuoua ne damnifichi in alcuna cosa. Appresso si prēdano due parti di seuo di mōthone & la terza di cera & li facci bollire insieme giugnendoui alq̃to dolio ifino a tāto che diuenti vnguento: del q̃l vn pocheto si scaldi & se nūga lūghia nouella: & nota che q̃sto vnguēto uale al rinouelamento & accresci mēti di tute lūghie. Ma si dee spesso guardare da brutur & acq̃. Ma lunghia la q̃le subitamēte dal tuello si diuide & cade si crede che sia incurabile tutauia si p̃ui cotal cura: prēdasi pecie greca olibão masticie sangue di dragōe & galbano dugual misura & poluerizati sottilmēte cō due parti di seuo di mōtone & cō la terza parte di ciera mestādo si cochino poi uisi bagni dētro pāno lino forte & di cotal panno si faci couertura ouero capello a mō del tuelo el q̃le si meta al predecto tuello & cautamēte el tuello cō aciero tiepido si bagni & si metta nel capello & de molto guardare che il tuello nō sia toco da cosa dura ī peroche per lo p̃dimēto del lūghia nō potrebe star ritto gli si dee fare lecto de lūgha paglia sopra el quale a sua uolūta si riposi & peroche al cauallo sarebe graue ri crescimēto semp̃ giacer sissi prēda peza di pāno lio fortissimo o uero chi si fortifichi & legato optimamēte cō funi dalla meta del corpo infino al pecto gli si metta soto & le funi si leghino alle traui ī tal mō che el cauallo ne sia sostenuto & si lieui tāto ad alto chi il caualo tochi terra con i piedi. Et nota cō questo

artificio & īgegno il cauallo si puo aiutare: tutauolta che esso p alcuno impedimēto o impacio o noia nō potesse difendersi & ritornare.

Ꞇ De diuerse inchiouatuŕ & loro cura. capi. 55.



Assi al caualo vna ragione di chiouatura laquale dānifica dētro il tuello īsino al fōdo. Anco si fa vnaltre īchiouatura che passa ītral tuello & lūghia laq̄le dānifica meno il tuelo dētro. Anco sene fa vnaltra laquale dānifica. La prima maniera e assai periculosa al piede impoche magagna il tuello il qual tuello sie vn tenerume dosso fatto a mō dungia il quale nutrisce lūgia & ritiene in se la radice dellunghia la cura e tale se el tuello sara īsino al fondo damnificato. Ma se non sara dānificato īsino al fondo si discuopra cō lo strumēto dl ferro solamēte lunghia intorno alla ferita. Et intāto intorno alla ferita si tagli adētro chē si peruēga alluogo dānificato & si discuopra cōueneuolmēte laquale discoperta si sottigli lunghia solamēte intorno alla lesione intāto che cōueneuole spatio sia intra la lesione & lunghia si che lunghia nō calchi ne sacosti al luoco magagnato & cio facto si riempia la piagha di stopa & dalbume douo: poi appsso si curi la piaga cō sale minuto & cō acieto forte & cō poluer di galla o di mortella o di lētischo si come nel capi. p̄cedēte apto si natro: mo se el chiauelo sara ītral tuello & lūgia passato sara mēo picoloso pero chel tuello nō riceue lesiōe se nō per lato. Curasi ī tal māiera cioe che priera mente si scuopra la chiouatura īsino giu al uiuo tagliādo lungia p̄ssimana ala lesione intorno intorno acioche in nullo mō sacchosti alla piaga & scoperta chē sia la piaga si laui la piaga cō forte acieto & sempia di sale minuto & sissi copta cō stopa bagnata in bono acieto & si fasci cō pezza & si curi due uolte il giorno la lesiōe a mō che si disse di sopra & se si fata la terza maniera laquale non dānificha il tuello ma tocca il uiuo del lūghia & dānifica si faccia q̄llo che della secōda maniera di chiauatura si disse tutauolta visagiugne q̄sto cioe che discoperta prima la chiauatura come si dee difuori dellūghia si tagli īsino alla lesiōe del chauello acio che in nullo mō si possa ritenere lordura alchuna nella lesiōe p̄decta. Et nota che tutte laltre chiauature leq̄li nō dānificano ne tochano il tuello dētro si puo non legermēte churare p curare prīa le magagne come si ꝯuiene ī q̄sto mō cioe chē nella ferita si metta seuo ciera o olio o altra cosa vntuosa calda con sale o tartaro pesto. Anco ui uale la fuligine ītrisa cō oglio. Et nota che a tute lesione de piedi & delūghie le quali auegnino per chiauello o p legnio o p alcuna altra cosa chessi

fichi

fichi nel viuo dellungia inanzi che lunghia si tochi ouero il pie. Acio che la chiauatura si tierhi & examini come si conuiene si faccia vna poltiglia di crusca di seuo & di malua: lequali tutte cosse bollono con acieto insino che diuẽgano spesse & calde quãto si potra sostenere si mettano i vna peza & leghi sopra el pie de calderito & cosi dalla matina alla sera o dalla sera alla mattina si lasci. Impero che q̃ste cose mitigano il dolore & tẽperano i pori de lũghie & molificano accio che piu ageuolmente si tagli & sẽp̃ si si guardi da caualcare & da acqua & da bructura. Ancora per igniorãza del medico aduiene alcuna volta che alla chiauatura nõ bene si puiene & nõ si cura. Onde aduiene che la chiauatura ĩchiusaui dẽtro la corruptiõe ĩfra lũghia la decta corruptiõe si fa via ĩfra lũgia & la carne accio che vada difuori rõpendo la carne disopra al piede e quiui si fa vna piaga che getta puza laqual si de curare a modo che disopra nel medesimo capitolo e decto tutta volta si vestighi & cerchi la chiauatura vnaltra fiata da capo & si puengha insino al viuo & poi si curi al modo che nelle altre chiauature si predisse.

¶ Del mõ dl fico & sua cura. c. 56.



Duiene che alcũa volta il pie del cauallo si dãnifica sotto lũgia nel mezo della piãta p ferro o altra cosa dura chentri isinõ al tuello onde il vello si dãnifica dellaq̃le lesione quãdo lunghia non si taglia intorno come si de nasce dal tuello vna sup̃fluitade di carne laquale soprasta la faccia dela piãta a modo dun bozolo & po vulgarmẽte ficho sapella: la cui cura e tale primieramẽte dellũgia che ĩtorno alla piagha si tagli dentro intãto che si faccia cõueneuole spatio ĩtra la piãta del piede el ficho. poi si tagli il ficho ĩfino alla facia disopra dla piãta & stagnato il sãgue si leghi sopra el ficho spugna di mar̃ acioche il decto ficho ĩsino al tuello dentro si roda & la spugna nõ si rimuoua quindi infino atãto che il ficho che rimane nõ sia al tutto roso poi si curi la lesione a modo che delaltre lesioni de pie si disse. Et la spugna se nõ si potessi hauere molto ui vale la poluer̃ delli affodilli o altra cosa corrosiua fuori che il risigallo ilquale e troppo forte & si de prendere guardia che quiui nõ si faccia tortura imperoche il tuello per la sua tenerezza si potrebbe in tal maniera dãnificare che lunghia si diuiderebe da esso.

¶ Delle generatiõi & segni de cauagli. capitulo. 57.



L cauallo che zoppica dal pie dinanzi se non calcha la terra senon cõ la pũta del pie ha male nellunghia. Il cauallo cħ zoppica se nõ piegha ipasturali alle giuntu

te sara intorno alle giunture malato: sel cauallo che zopica dināzi & nel volgere a dextra ad sinistra zopica piu haura dolor ne pasturali: sel cauallo che zopica & nel suo voltare diuiene piu zoppo sara nellancha la sua infermitade. Sel cauallo che porta il dosso basso verso la terra sara ne lusscire ipasci piccholi & spessi sara nelpetto grauato. Sel cauallo che zoppica dināzi quādo si riposa pone il pie che zoppica inā zi a laltro & nō si sostiene sopresso niēte hara lesiōe nella gāba o nella spalla. Sel cauallo che zoppica di dietro nō si sostiene se nō nella pūta del piede & nel suo mouimento nō piegha la giūtura veramēte sara nela giūtura malato sel cauallo che ha idolori dētro dal corpo ha cōtinuamēte gliorechi & aglianari freddi & gliocchi cauati quasi morto si giudica. Sel cauallo che ha cōtiquo te māda fuori degli anari fiato freddo & ha gliochi continuamēte lachrymosi si giudica q̄si morto. Sel cauallo cha infermita di cimorie o vermo volatiuo nel capo mādi fori degli anari cōtinuamēte hūori a mō dacq̄ grassa & freda apena scāpa sel cauallo che ha lāfermita dela ragaiato māda fori lasua egestione intāto liquefacta che nel suo vētre nō rimāga niente di sterco & p q̄sto non cessi lanfermita tostamēte morra. Sel cauallo che ha la infermita dele viuuole subitamente & p tutto torna in sudore & le sue mēbre tremano tutto nō pare che possa scāpare: sel cauallo che hae ifermita di fredo ha il suo capo infiato & gliocchi infiati & grossi & porta il capo molto basso & lestremita degliorechi pēdēti & fredi & lianari similmēte fredi apena & nō giamai cāpera: sel cauallo chae lāfermita dillo strāguliōe cō malageuoleza o cō suono danari & di gola māda fori il fiato & ha tuta la gola īfiata malageuolmēte guarisce.

¶ De muli. capitulo. 58.



Olui che si dilecta di hauere moltitudīe di muli dee hauere vna caualla che sia di grā corpo & che habia lossa dura & ferma & che sia di bella forma nellaq̄le non cerchi di trouare velocita ma forteza & la sua eta sia da q̄tro p īsino a dieci āni. Nascono e muli del cauallo & dasina o dasino & di caualla ma q̄lli che nascono dasino & di caualla sono piu nobili. onde lasino debe essere copritore & de hauere largo corpo sodo & muscoloso & di strecte & forti membra & di color nero ouer murīo o rosso ilq̄le se ha uera peli di piu colori ne nepitelli de gliocchi varera molto il colore della creatura & non dee essere lo stallo ne dimeno di tre anni ne di piu di .x. & se lasino hauera inabominatiōe la caualla poi che lhauera veduta gli si mostri pria lasina īsin che facēda ī luxuria poi gli si tolga dināzi lasina & allora icitato da luxuria

turia non schifera & preso per diletto della sua schiatta consentira di cógiugner có altre generatiói leta del mulo si dice chĕ si conosce amo do chĕ leta de cavalli se nascierāno & dimoretāno ne mōti haurāno le loro vngie durissime. Ma se nasceràno in luoghi paludosi ouero vliginosi haurāno leloro vnghie tenere. Et impo cotali muli qñ sarau no nel tēpo dunāno si deono partire dalle madri & si deono mettef a pasturare p aspre mōtagnie acio che leloro vngie īdurino si chĕ poi che da giouani harāno īdurati iloro piedi nō schifino la fatica dello ādare. Et dimorāo mesi dodici tutto a simile de cavagli nel vētre della madre. Ancora aduēgano loro certe īfermitati come a cavagli lequali si puo conoscere & curare secondo che assai pienamēte nel tractato de cavagli e narrato.

¶ De gli asini. capi. 59.

Qualūque vorra fare bona gieneratione dasini dee primieramēte guardare chĕ prēda imaschi & le femine ī bona eta & ferme in tutte le parti & mēbra & cō ampio corpo & di bōa stiata & di q̄ luoghi onde escono e bōi. Delli asini son dua generatiói cioe saluatichi & dimestichi: e dimestici hauemo noi p tutta italia: isaluatichi eq̄li sapellano onagri nascono in phrigia & licaona oue molte grege sene trouano lasino saluatico cōueneuole alla generatione & seme e q̄llo che di saluatico diuēta mãsueto: & agevole & q̄llo che e di mansueto non mai diuēta saluatico & si deono elegere q̄gli chĕ somigliono e padri & le madri cosi imaschi come le femine. A cōmo si pascono di farro & di cruscha dorzo. Admettōsi inanzi il sostitio estiuale acioche in q̄llo medesimo tempo nellāno seguēte ptoriscano: acio che in capo di podici mesi ptoriscono la loro cōceptione ancora lasine p̄gne si debono dale fatiche allegerire. Impero che la creatura p la fatica diuētere be peggiore. Ma imaschi nō si debbono dalla fatica rimouere o alleuiare īpoche p tale cagione diuenterebono peggiore. Ancora si debe nelloro pasto quasi q̄lle medesime cose che ne cavagli obseruare & nō si deono rimouere ipoltrucci dalla madre & lanno seguēte si lascino la nocte dormir cōessi & si tēgano strietti o con altra cosa legati. Comīciasi adomare & amaestrare a quelle cose allequali ciascuno gli volessi hauere & vsare poi che sarāno nel terzo anno puenuti. Impero che alcuni sono che nō li scelgono p altra cosa chĕ p portare pesi & altri acio che menino le macine & molti sono chĕgli vsono a menare la carreta & molti glidispōgono ad arar ne luoghi oue e la terra legieri: ancora aduēgon loro alcune infermitadi leq̄li si puon conoscere & curare al modo che si curano

no ne cauagli.

Della gñatiõe de buoi & q̃li de bono esser itori & le vache. ca. 60.



Ella generatiõe de buoui sono q̃tro gradi detadi. La prima eta e q̃lla de vitelli. La sc̃da e q̃lla de giouẽchi. La terza de buoui nouelli. La q̃rta de buoui vechi. Onde colui cħ vuole cõperare gregia da mercatãti de principalmẽte obseruare che le vache da far figlioli siano innãzi di pfecta etade che di impfecta etade & che di bõa cõpositiõe siano cioe che tutte le mẽbra siano grosse cõ respõdẽti & che siano alte & di lũgho corpo & di grãde & di lũgho ventre cõ larga frõte & cõ ochi neri & grãdi & che habiano belli corni & spetialmẽte neri & habbiano gliorechi pilosi & le mascella compresse & la pelle dela gola gradissima & pẽdẽti & gliana rilaperti & con le ceruice grasse dal collo dilũgi & habia glihomeri larghi & le gãbe nere & picole & la coda lũga ifino ale chalcagna & dala parte disotto habia isoi peli q̃si crespi & le sua ginochia diritte & lunghie corti & pari & il suo cuoio sia nõ aspro ne duro atocare ma grossi & lo piu e il nero appsso & rosso poi il molto nero appresso il bianco & q̃sto morbidissimo ma il prĩo e durissimo. Ma glialtri son in quel mezo & che sia dera di tre anni: imperò che ĩfino ne diece ãni nascono diloro migliori vitelli itori si conoscono a questi segniali cioe che siano alti & con grãdissime mẽbra & di mezana etade & q̃gli sono migliori che dichinino in giouaneza che ĩ vechieza & cha habino la faccia rorra & horribile & picicle corna & la sua ceruice supba & altera & grãde & cõ ventre substrecto & quegli che di q̃sti nascerãno sarãno cõ simigliãti ala belleza de loro padri & madri. Anchora sappertiene sapere in che regiõe son nati impo cħ migliori si trouono ĩ vna regiõe che in vna altra secõdo che la experientia ci amaestra.

Come le vache e thori si debano tenere. capitulo. 61.



El tp̃o del verno douemo aq̃sti armẽti apare chiare mõtagne marie & distate douemo loro appechiare mõtagne frede & ombrose & piene di uerdume maximamente poche meglio di brochi & dherbe cħ nasce tra esse si fariano: aduẽga che si paschino assai bene intorno afiumi p le dilecteuoli cose che appresso ui sono & il or parti saiutono collacq̃ tiepide onde piu vtilmẽte dimorão doue lacq̃ piouana fa lachumi ouero laghi secõdo che scriue Palladio lutile stalle son quelle cħ son poste sopra il sasso o che sono lastricate di prieta o che hãno suolo dighiaia o di rena & cħ sono alquãto chinate acio che lhumore ne possa scolare. Anco deono essere volte al merigio p li vẽti

fredi

fredi alliq̄li dee resistere alcũo por tito ouero parati o chiusura anco si dee p̄nder cura che nõ stião stre cti o che nõ si fericono o che non si cozino: & īpercio ch̄ tafani & ách̄ certe minute bestiuole socto la co da lo sogliono stimolare & far di bactere: si deono pcio resistere me ctere in lochi chiusi & si mecta so ctessi fogli o strãe o altra cosa acio che īentro meglio si riposino. An cora nel tēpo della state si deono due uolte aprir il giorno & mẽare alla q̄ & il uerno vna uolta: & q̄do comicierãno aptorir laq̄l cosa suo le essere del mese daprile si dee lo ro app̄sso lastate serbare la p̄senda ītera laq̄ possino q̄do da lacq̄ ritor nerãno mãgiare aciohe possono sa tisfare ala fatica & alacte. Et ãcho ra e dasape che le vache dopo il lo ro parto si uẽgono schife. Ancora e da p̄ueder chel luogo doue si ri colgono nõ sia fredo īpo chel fre do & la fame le fa diuẽire magre: & nõ si lascino vitegli che poppino la nocte ma si menio ad esse la matia & poi q̄n sarãno dalla pastura tor nate. Ancora debbe il diligẽte mã driano rimuouer delarmẽto le ua che & le sterile & in loro luogo ti metere le nouele & deputato alla ratro & ala faticha le sterili: & a q̄le che hauerão p̄duti e uitelli si deo no soctometere al latare q̄gli vitel li aiquali le madri nõ dãno late ab bondantemenre.

ℭ Come & quando i tori si debbo no admettere. cap. 62.

Criue uarrõe che p la ge neratiõe si dee hauere q̄ sta obseruãtia cioe ch̄ nõ sempião di mãgiare o di/ fiere peo che si crede che le magri piu tosto sapechiano acõcepe. Ma cõtrario e di tori e q̄i due mesi di nãzi che sordinino acoprire si deo no piu ch̄ alusato mõ riẽpiere der ba di paglia & di fiẽo si deono dal le femĩe partire & poi rimecter ne la gregia q̄si nella fine del mese di magio o p tutto il mese di giugno & nel comiciamẽto di luglio scdo che scriue paladio. Acio che q̄llo che allhora cõcepono nel tẽpatis simo tẽpo delãno ptorischio pero che le uache stanno grauide dieci mesi. Anchora nõ si deono far co prire inãzi chabiião dauãti acioche q̄n hauetão treãni ptorischio. An chora affermão i greici ch̄ a volere generare maschio uiteloo si dee le gare il granello dirito allhora che decoprire & cosi p generare le fe mĩe il finistro similiãte si leghi ĩpo che il seme del dirito genera ma schio & del finistro femmia. Anco si deono lungamẽte abstenere inã zi che si facia coprire acioche quã do sara il tẽpo di coprire piu for temente si dispõghino alluxutia. Ancho bastano due tori a sexanta uache secondo che scriue uarrõe. Ma palladio dice che quindici ua che bastão a vn toro. Et se nela re giõe doue farẽo larmẽto haueràe

abondanza di pastura si potra cia/ scuno hanno la uacha coprire & se cio non sia si deono de dua anni lu no soctometere al toro & maxima mente se serãno vsate di seruire ad alchuno lauorio.

Come iuitelli si deono tener & quãdo castrare & domare.ca. 63

Quando sarãno cresciuti iuitelli si deono la ma/ dre timouere dalaloro gittãdo nela mãgiatoia uerd pastura. Anco uale loro stale secondamẽte che quasi in tutte lal tre si deono mettere pietre disoto o alcuna altra cosa acioche lũghie non infradicino & dalo aquinotio delautũno inãzi pascano insieme mente cole madri anchora non si deono inãzi due ãni castrare pero che malageuolmẽte se inanzi si fa il riscuono. Ma q̃gli che poi si ca/ strono duri & inutili diuentono ca stransi secõdo il modo di palladio in q̃sta maniera: cioe che poi chel uitello sara legato & in terra gitta to isua granelli nella fessa pelle sin chiudão & affocato al coltelo acio formaro & cosi secõdo quello mo do & regola il tallio del ferro si cal ca & agraua & in vno colpo il lun go dolore p benificio dela prestez za si racõcia & abreuia & incese & icocte le uene & polsisi difẽde dal fluxo del sangue della cicatricie q̃ si si cõe se fussi nata cõ taglatura & poi che sera castrato si dee astene re dal bere & si pasca pochi cibi & vegnẽdo al terzo ãno gli si diano le tenere uectucce de gli arbori & brõchi morbidi & le cime dlherbe uerdi: anchora le loro tagliature si deono vgnere diligẽtemẽte cõ pe ce liquida & con cenere isieme mi schiate con alquãto olio laqualco sa penso che sia uera quãdo sanza ferro caldo si castrono. Ma se si fa con ferro tagliente & acciefo nõ e micha la cura p̃sẽte necessaria. An chora a uitelli disei mesi si dia la se mola del grano & la farina dellor/ zo & lherba tenera & si ordine che beino la mactina & la sera. Ancho ra si debono domare e buoi nel tẽ po di tre anni impoche dopo icin que anni nõ si possono domare p/ la dureza dela loro etade. Et pero incõtanẽte si domino nel capo iq̃/ li prima q̃ndo sono teneri si dome stichino tochãdoli spesso & liscian dogli & appianandogli colle ma/ ni: ma deono in noui giouẽchi ha/ uere le stalle piu large & poi si me/ nino ale stalle iquali se sarãno trop po male agieuoli & diuersi si deo/ no mitigare tenẽdogli legati & sẽ/ za mãgiar vn giorno & vna nocte Et alhora segli accosti il bifolcho con dolci lusinghe & porgẽdo lo/ ro dilecteuoli cose non micha dal lato o di drietro ma dela fronte & li branchi dolcemente gli anari el dosso i tal maniera che nõ ferischa chol chalcio o chozi corno. Il qual vitio se nel comĩciamẽto difidera riterra per inãzi. Anchora sono al/

cuni che gli giungono insieme & i segna loro le piu legieri cose tenta re o uero ꝓuare & se sapparechia no & ordiono ad araſ si deono far lauoraſ ne la terra prima cauata o uero nela tena; Ma q̃lli che saparechiono ꝑ ue turegiaſ far mẽare icat ri uoti si debono mẽaſ per li chasteli & boschi & uie doue si facia stre mito & rumore & q̃llo cħ hauerai facto dxtro farai ancora sinistro & ĩ q̃sto modo prẽdera ri posso quello cħ fussi fa ticato. Anchora nelluogo doue la terra e leggiere potrai usare nõ for ti boui ma uache & asine & simile/ potrai fare de carro leggieri. Et an chora potrai usare idecti giouẽchi alla macine dello olio legiere acio che la nuoua fatica nõ stiacci loro & guasti iteneri colli. Ancora e un altro mõ di dõaſ ilq̃le e piu expedi to cioe cħ si prẽda il bue nõ dõato & si giũga cõ vnaltro cħ sia forte & mãsueto ilq̃l e ísegnãdoli ageuolm̃ te si costrignera a fare ciascuno la/ uoro. Ancora se poi cħ sara dõato si fermera nel solco nõ si dee torm̃ tare con fuoco o cõ battitura anzi si dee q̃ñ elli ĩterra caduto isoi pie/ di ĩ tal mãiera cõ al cũi legami lega re cħ nõ possa ãdaſ piu ĩnãzi o star o pascer & cio facto ꝑ sete o per fa me affãnato rimarra sã~~ il dcto ui

¶ De buoui quali si debbono cõ/ perare & cõe si debbono tenere & diconoscere loro etade. ca. 64.





Vãdo si cõperano buo/ ui si dee guardare a q̃sti segnali cioe che sião no uelli & cõ mẽbra grãdi & quadrati & che habbião saldi & sodi corpi & comustoli in ciascũa parte releuati & che hãbiano gliocchi grãdi & la frõte lata & crespa & ilabri & gliochi nericãti & le corna forte & lunate sanza magagne di/ chinatura & coglianari mãifesti & rileuati & cħ habiano la testa altie ra & cõpiuta & cõ larghi paleari & che chaschĩo & pẽdano ĩsino alle ginochia & habião il pecto grãde & arnis uastis & illoro corpo nõ sia picolo & illoro lati siano distesi & ilõbi lati & illoro dosso sia diritto & piano le loro gãbe sode & ner/ uose & le loro vngie sieno brieui ouero corte & sião maximam̃te di

&

colore rosso & fusco. Ancora sarà meglio acõperare boui dele cõtrade vicine eqli nõ temono la varieta del terreno o dela aria. Et se cio nõ potessi essere si facciano venire de luochi & cõtrade cõsimili. Ancora si dee sopra tutte le cose curare chĕ si acõpagnio ĩsieme boui di uguale potẽtia accioche il piu põderoso si facessi laltro p affãno morir. ãcora si deono cõsiderar ĩ tutte qste cose cioe chĕ arcuti cioe costũati & mãsueti & chĕ temão lo sgridar & le batiture & chĕ sono uolẽterosi di mãgiare. Ma sella regiõe dela contrada il sostiene nessũo pasto e miglior p loro chĕ pasto uerde. Ma doue nõ fussi sisi cibi cõ q̃llo ordie chĕ cõstrignerà la copia dl pasto & la faticha del boue & ricerchĕra Et deõsi qlle stalle simigliãtemẽte tenere che disopra delle uache si disse cioe nelle stalle lastricate assetate & bẽ chiuse. Accioche illoro piedi & lũghie si cõseruio sanza dãno & essi si possano difendere dale zãzare & mosconi & rafani. La loro eta si conosce ĩ cio che mutão idẽti di nãzi doppo lãno cõpiuto inãzi idi ciocto mesi. Appresso doppo isei mesi sucessiuamẽte mutão glialtri prossimani aquegli: ifino atãto chĕ in tre anni gli harãno tutti mutati & allora sono i buono esser nelqle pseuerãno p insino a dieci o dodici anni & uiuono ĩfino a quatterdici o quĩdici ãni & quãdo sono ĩ stato & buona etade hãno idẽti lũgi belli & uguali. Ma quando cominciono a iuechiar dicrescono annerisscono & si rodono.

¶ Delle ĩfermita di boui & uachi Capitulo. 65.



EGlie da saper chĕ a boui aduẽgono molte ĩfermitad. lũa deleqli e chĕ ne loro capi multiplica reuma laquale uulgarmẽte sapella gotta roiba & aduiene p supchio mãgiare & bere & ppriamente delherbe tropo hũide & anchora p tropo riposo e supflua hũidita daere & cognoscesi ĩcioc chĕ loro uolto & ochi enfiano p loqle enfiamẽto morebono se non si curassino. Ma curasi ĩ cotale maniera cioe ĩcõtanẽte al bue ĩfermo si traga sangue della uena laquale e sotto la ligua cioe chĕ due q̃si coccie ouero gãgule che sono qui si segnino ĩ piu luochi cõ sia pũta di coltello bene tagliente si che molto sangue nesca fuori & si facia aloro anari fũmicatiõe dincẽso. Ancora diuẽtono febricosi p tropa fatichà ostẽperato caldo. Et secõdo che scriue uarrõe q̃ste sono q̃si le cagiõi delle ĩsermita ne boi cioe p tropo fredo o per tropo caldo o p tropa fatica o per tropo riposo o quando sarae ptito dal lauorio gli si dara mãgiar o bere sãza alcuno ĩteruallo & q̃si sono febricosi si conoscono incio chĕ sono caldi al tocare & maxiamẽte nelle lingua & negli orechi & illoro anelito

to anelito ouero spiramẽto & spes/
so caldo alq̃l si dee souenire & soc
correre cõ regimẽto fredo cioe cħ
altutto da fatica & affãno si cessino
& si tẽghino in fredo logho copti
cõ foglie di salci & di vite & man≠
giano se nõ foglie di salce & herbi
frede & orzo cocto & raffredato &
la sua faria & beano aqua nellaq̃le
sieno bolliti le foglie de salci & de
lherbe frede & orzo poi cħ sara fre
do & se parrãno tropo ripieni si sce
mi loro sangue anchora si dia loro
a bere lacq̃ delle mele afre & delle
prugne. Et ãcora si mãgino le me≠
le & le prugne. Ouero che secõdo
uarrõe si cura q̃sta ĩfermitade: cioe
che si bagni dacq̃ p tutto & li si fa
vntiõe dolio & di uino tiepido & si
sostiene dal cibo & li si pone alcũa
cosa adosso accioche nõ sia pcosso
dal fredo & q̃n ha sete gli si dia acq̃
freda & se nõ giouã gli si dee sãgue
cauare & maxiamẽte. Ancora sapi
glia loro & ĩgrossa la milza dellaq̃
le malatia nõ guariscono ma lũga
mẽte si stãno cosi ĩfermi & cognõsi
incio cħ bolsiscono ouero tossano
& maxiamẽte allora cħ sono ꝯstre
cti di troctare. Ancora enfião ebo
ui p costipamẽto cioe p strignimẽ
to di vẽtre p vẽrusita generata ne
loro vẽtri & cognoscõsi icio che se
colla mão o col dito sarãno pcossi
sopra le fontanelle che sono allato
allãche di drieto suona cõe un tã≠
burno & paião enfiati nel volto &
sono di dolore tormẽtati. Et alcu≠
na volta si gittano in terra & giaco
no volẽtieri. Curãsi cõ cristei cõ ca
nello diche si dixe disopra nel capi
tolo de dolori del cauallo o cõ ma
no di fãciullo unta nello olio sene
caui lo stercho essi taglia la vena de
la cota cõ tagliẽte coltello p q̃ttro
dita di lũghi dal postriõe dalla pte
disotto. Ancora si dãnificano nel
collo p troppo agrauamẽto di scõ
ueneuole giogo & maxiamẽte allo
ra cħ sara loro sopra il collo piouu
to & alcũa volta ui si rõpe p li hu≠
mori a q̃l luoco corsi laq̃le roctura
si cura colle medicine da saldare la
carne & cħ generino il cuoio leq̃le
sono scripte nelle cure d̃lle ĩfermi≠
ta de cauagli in piu lochi & etiãdio
cõ altre cose lequali vsono e mali≠
schalchi de boui & spetialmẽte col
luntione della crespa. Ancora rice
uono lesiõe della spina & daltre co
se acute & dure che ne loro piedi o
altroue entrão p alcũo accidẽte p
liquali sono cõstrecti di zoppicare
& curãsi inq̃sta mãiera. Cioe che se
caui q̃llo che sia entrato ne luochi
p̃decti cõ le radicie della cãna pe≠
ste o cõ le radicie del dittamo pe≠
ste nel loco della lesiõe della spina
& fasciate cõ peza o cõ laltre medi
cine scripte nel tractato de cauagli
della lesione dela spina & si curino
si come quiui pienamẽte si tracto≠
no: ancora aduengono adessi mol
te altre infermitati oculte & alcũe
manifeste & stãcheze leq̃li aduen≠
gono p tropo fatica & caldo leq̃≠

li si conoscono incioche non man giano o che murano lusato modo del mägiare & fino che volentieri giacono & p lo caldo tragon fuo ri la lingua: & molte altre mutatiõi si possono in essi vedere da coloro cħ gli hãno conosciuti qñ sono sta ti sani i buoui sani & forti & presti si cognoscono in cioche ageuolmẽ te si muouono qñ son rochi o pun ti & hãno le mẽbra grossa & gliore chi leuati. Ma i belli & forti buoui generalmẽte si conoscono se tutti e mẽbri son grossi & si cõrispondo no bñ insieme. Anco possono ve nire a buoui certe altre infermitati leq̃li possono conoscere & curare e buoni malischalchi de buoui eq̃li hanno vsato & sperimẽtato cotali cose per lungo tẽpo. Ma q̃lle cosa che io ho potuto cõ verita sape fe delmente ho messo in scripto.

¶ Della diuersita & varieta de bo ui & vache & dogni loro vtilita. ca pitulo. 66.



Nfra le gñatione de bo ui alcuni sono che sono neri & grandi & forti & quasi indomiti & si chia mano bufoli i q̃li nõ sono bene ha bili a carri ne allo aratro ma legati artificiosamẽte cõ certe catene sa doperano a tirare p terra grã pesi & molto volẽtieri dimorono nelac qua & le loro chuoia nõ sono tãto bone q̃to q̃lle degli altri buoui ad uegna che siano molte grosse. An cora la loro carne e troppo malin conicha & pero nõ e buona ne di tropo bono sapore & aduegna cħ cruda sia molto bella: tuttauia qñ e cotta diuenta molto soza. Anco sono altri buoui eq̃li ui siẽo comũa mẽte & sono di tre mãiere deq̃li al cuni son picoli eq̃li sadoperan piu ppriamẽte ne mõti & alcuni sono in q̃l mezo eq̃li si cõfano & alluno luogo & laltro. Ancora sono altri buoui che sono giouanissimi la cui carne e di tẽpata cõplessiõe onde da buono nutrimẽto allhuomo & ĩpo cõserua la forteza & la sanita. Altri sono di pfecta etade eq̃li pro ptiamente p le loro forze sono da ordinare alla fatica & le loro chuo ia sono optie p fare suola di calzari & la loro carne e mezanamẽte ma linconica nõ molto cõueneuole se nõ a coloro chãno lo stõacho forte & caldo & a coloro cħ molto si tra uaglião. Anco sono altri buoui cħ sono vecchi & pigri alla fatica iq̃li sono meno vtili che li p̃detti & la loro carne si giudica esƀ tropo ma licõica & ĩdigestibile. Ma il lor cho iame e bono spetialmẽte selie gros so. Le corna de boui sono boni af fare pettini le loro ossa afar dadi & maniche di picoli coltelli & il loro stercho e buono ale tamĩnare icãpi & alberi & astuccare igranai & cer ti altri vaselli & cãestri. Ancora so no vache leq̃li sono grãde o meza ne eq̃li si tẽgono p generare & nu trire vitelli & boui eq̃li sordinão al li carri & alli aratri agli hõi necessa

rii la

rii la cui carne & chuoia sono simi gliante a q̃lle de maschi. Ma illoro lacte & cacio aduegna che sia buono amangiare nõ si dee pero torre loro ma si dee lasciare p li vitelli alle matri: & sono altre vache leq̃li sono picole che solamẽte si ritẽgono p lacte & p cacio & impo q̃ndici di dopo il parto si deono vccidere li vitelli & deputare al macello la cui carne e tẽpata & digestibile molto & optia a coloro cħ dimorano i riposso. Ma illoro lacte & cacio assai si cõfa alluso delhomo aduegna cħ nõ sia cosi buono cõe q̃llo dela pecora. Anco si deono eleggiere tali vacħ cħ nõ sião tropo picole & che habiano lumeri grãdi.

℃Delle pecore come si cõperino & come si conoscie la loro sanitate & la loro infermitade. cap. 67.



LE buone pecore si conoscono alla etade cioe se nõ sono vechie ne di tutto agnelle. Impero che lagnelle per la loro gioueneza nõ possano ancora generare nele vechie per la vechieza cõcipere ma q̃lla etade e megliore nellaq̃le sattende il fructo che q̃lla nelq̃le si spa la morte. Anco si conoscono alla forma poche la pecora cõuiene che habia largho & ampio corpo & che sia piena di molta morbida lana & con velli lũghi & spessi p tucto il corpo ripiena & maximamẽte itorno alla ceruice & al collo: ancora e mestieri cħ habbĩo il suo ventre piloso & le gãbe basse & le code lũghe in italia ma in siria curte. Anco si cognoscono per lo parto cioe se sono vsate di generare belli agnelli conoscesi ancora la loro sanitade & ĩfermitade. Impo che se saprirão illoro ochi & le loro uene sarãno rosse & sottile sarãno sane. Ma se sarãno bianche & rosse & grosse sarãno inferme ancora se prese con mano nella schiena p̃sso allanche & si stringono & & nõ piegon sono sane & forte. Anchora se p̃se nella pelle pel collo & tirate inanzi chapena si possino tirare sono sani. Ma se ageuolmẽte si tirano sono inferme: Ancora se andrãno ardita mente p via sarano sane ma se andrãno graui & col capo basso & inchinato certamẽte sarãno ĩferme.

℃Come si tẽghino & paschino & in che luochi. cap. 68.


Rincipalmēte si dee p uedere dallalor pastura cioe ch̄ p tutto lāno siano bē pasciute dentro & difuori. Appsso che siano in agiata stalla & nō ventosa laquale habia il suo riguardo innāzi allorīete che ameriggi cōuiene chel terreno doue starāno sia copto di uermene o di paglia o daltro strame & che sia chinato acioche si possa da lhūidita dela orina agevolmente guardare & purgare. Impoche nō solamēte qlla hūidita le loro lane corrōpe ma ētdio corrōpe & intignoscisce le loro vnghie. Unde dopo alcūi giorni si cōuiene che si gitti sotto esse trite vermene o paglia acioch̄ piu mōdificamēte si riposino & fieno piu nette īpoche ī qsto mō pascono piu uolētieri An cora si dee fare vna chiusura p laq le si diuidano le īferme dalle sane: & anchora qlle che hāno ipiccioli agnelli. Ma qste cose si deono obseruare nelli loghi villatici delle uille īpcioche qlle che pascono nelle selue ouero cāpagne portano ipastori cō lecho e grattici ouero le reti & tutte le altre masseritie cō leqli ipecugli delle pecore leqli variatamēte sogliono pasturare in diuersi luoghi luno dalaltro lōtano. Le pasturi vtili dele pecore sono qlle ch̄ nascono ne cāpi nouelli onde secchi & asciutti prati ma le pastuř de paduli sono nociue & le pastuř de saluatichi luoghi sono dānose alle pecore che hāno la lana perche la pela. Ancora spargere spesseuolte del sale nelli luoghi delle pasture o mischiarlo cō qllo che pascono o neloro abeueratoi & leuare loro il fastidio cioe labbominatiōe & nel tēpo dello verno se mācamēto fara di fieno o di paglia si dia loro la vecia o il piu tenero dellolmo o di frassino cioe cotale tenerume diuete seche serbare & riposte & nel tēpo dellastate si deono dal cominciamēto mectere alla pastura qn̄ si comincia affare di allora che il cominciamēto dela rugiada fa laudabile p sua soauita la tenerretta gramigna ouero herba & nelhora q̄ ta allora ch̄ il sole comícia ascaldař laere si dia loro abere acq̄ di fiume chiarissimo o di pozo ouero di fontane: & nel mezo del giorno alora che il sole e caldissimo si deono mectere o ricorre ī valle o socto arbore che faccia ombra. Poi ch̄ il sole comícia abassař & allētare il caldo & la terra dapría comicia adiuenire hūida p lōbra della rugiada dal vespro riuochereno alle pasture la gregia. Et si de puedere che si sazino p abōdāza di pastura & che paschino dilūgi da prūi iqli scemano la loro lana & taglia loro il corpo: ma nel tēpo dellastate & de di dlle canicula si deono le pecoř ī tal mō pasturare ch̄ icapi delle gregie fieno semp̄ volti al contrario del sole ma nel verno o nela primauera nō deono vscire alla pastura se nō qn̄

sara

sara risoluto il gielicidio impo che lherba oue sara la brina o uero la bruina genera loro īfermitade tu tauolta bastera menare alacq̃ vna fiata p di q̃do sono segate le biade si tengano nele seccie laqualcosa e utile per dua cagiōi. Impoche si sa ciano delle spige cadute & per ch̄ le terre lāno seguēte fāno miglior biade calpestādo lo strame & leta minādo el luogo. Anco p tuta la state prestamente si mūgono nella aurora del di acioche lusata pastura nō pdano & quando il sole sara riscaldato si rimenio acioche il caldo del sole il uēto non possa loro nuocere. Ma nel uespro stiāo tāto fuori che cicouerino il pasto ch̄ harāno pduto il giorno & quando sarāno tornate si guardi che le nō siano calde nellhora ch̄ nella stalla si mettano. Ma se sare instēperato caldo si uorrāno menare in ꝓxima ne pasture acioche possino ricouerare alōbra e ipastori nō le lascio ī portunatamēte ragūare & strignere nel tēpo del caldo ma sempre le sparpagliono tēperatamēte & diuidano & q̃do si rimēano nō si mungāo calde. Quādo sara laurora apparita īcōtanēte si menino alle madri gli agnelli oue tāto lungamēte dimorio che p se medesimi si menino alla pastura & allora si menino nel piu scosto luogho & che habbino ombra oue che solicitamēte sieno custoditi. Et quādo ipastori uederāno la matia le tele de ragnateli cariche dacqua nō lascino pascere ipecugli & se sara gran caldo & troppo gran caldo non le lascino giacere ma si menino aipiu alti luoghi oue siano dal uēto percosse & sempre si muouino āco si deono guardare da lherbe sopra lequali uiene larena. Et disse ancora uno experto pastore che del mese daprile di magio digiugno & di luglio nō si deono lasciare molto pascere acioche nō diuentino troppo grasse. Ma del mese di septembre doctobre & di nouēbre dopo la meza terza si deono lasciare tuto il giorno nelle pasture acioche igrassino quanto possano ne cioche meglio possino uscire della state nello autūo si uogliono uēder le deboli acioche il uerno nō le troui deboli

¶ Quaudo & quali mōtoni si deono admettere & quanto stieno pregne. cap. 68.



DEl mese daprile si fa la ꝓpria chopritura de mo toni acioche il tēpo del uerno troui gia grādi & cōpiuti gliagnelli. Anco si fa dl mese di giugnio & anco se si fa del mese di luglio gliagnelli nati inanzi il uerno uiuono & uano inanzi: la secōda copritura si fa dopo mezo il mese doctobre acioche itorno nel principio della primauera partorischio alora che lherbe nascono & dice Aristotile ch̄ chi uora ch̄ gliagnelli siāo maschi si deono elegier ilochi nequali spiri il septentrional

vẽto & cõtro a cotal uẽto pascere il pecoglio. Et chi uorra cħ sião se mĩe si dee cercar̃ e luochi doue spiri e uenti australi & dirizare cõtro quegli il pecuglio. Ancora sono alcuni cħ dua mesi inãzi riuocono & cõstrigono imõtoni dal coito acio cħ lũgo desiderio d̃l coito meglio acẽda acio fare. Altri sono cħ glila scino alloro volũta coprire aciocħ nõ li mãchi il pto ptuto lãno. Anchora secõdo che scriue uarro tutto il tẽpo che le pecore mettono ĩ luxuria deono vna medesima acq̃ usare poche il mutamẽto dele acq̃ diuersifica la loro lana & corrũpe il uẽtre & qñ tute hauerão cõceputo si deono imõtoni rimouer̃ da esse pcħ farebe dãno p la loro molestia & nõ si dee lasciare admõtar̃ la pecora di mĩor̃ eta di due ãni cioe di due ãni pocħ q̃llo che ne nascer̃ si nõ sarebe accepteuole & q̃lle natri sterebono. ancora la p̃gneza d̃l la pecora si stẽta ĩfino ĩ cẽto ciq̃nta giorni: impo si deono fare in tal tẽpo choprire che partorischino ĩ torno la fine dello autũno allora he lhaere e tẽpato alq̃to & coicia arimetere lherba p le prime pioue Anco si deono eleger̃ imõtoni biãchissime ĩ q̃le cõtra d doue le pecore sono biãcħ. Anco chabino le la ne morbide neq̃li nõ solamente la belleza del corpo cõsiderar̃ si dee ma etiãdio la loro lĩgua laq̃le se fara machiata tẽdera uariati folie & se sata nera sarãno neri. Ancora de bono alcħauolta nascer̃ daltro colore: ma d̃l nero secõdo cħ dice columella nõ si puo giamai altro che nero creare. Ancora eleggerassi il mõtõe alto & grãde & cõ grãde & lũgo vẽtre di biãchissima lana copto cõ coda lũgissima & larga colle corna torte & ĩchinate uerso la bocha & cõ gliorechi copti di lana & cħ sião ãplie nel petto & nele spalle & nele groppe & cħ habio illoro uelle spesso & larga frõte: itesticuli larghi & che sia di prĩa etade: ilq̃le tutauolta pote infino ali oto anni opare vtilmẽte. Anchora si dee la pecora di dua ãni coprire qñ bisogno sara p figliar̃ ĩ ãno ne ciq̧ ãni laq̃le ne sete muore & viẽ mẽo. Anco p figlioli si conosce il mõtone se genera beli agnelli: & dicesi cħ vn mõtone basta a cẽto pecore. Et dice Varro cħ q̃te sono le cẽtinaia d̃ le pecore cotãti mõtoni basterãno

¶ Quãdo si tõdano & cõe & qñ se gnare si debono: cap. 70.



DEl mese daprile ne luochi caldi si tõdano le pecore & iserotoni agnelli si segnino ma ne tẽpati lochi si deono tõdare del mese di magio & spetialmẽte allora cħ comiciano asudare ĩ q̃lũq̃ tẽpo & da lequinotio vernale ĩfino a solstitio secõdo che dice uarro. Ma le tõdute pecore aiuterai ĩ q̃sto mõ: p̃nderai el sugo de lupini coti & la fecia del vĩo uechio & mischerai cõ essi la morchia dellolio delleq̃li cose ĩ

vn corpo ridotte & dopo itre giorni sel mare ui sia ꝓximão si tuffino dalla ꝑda:ma se ii pascono in altri lochi cõ acq̃ piouana alq̃to cotta cõ sale si lauio dopo lũtiõe le loro mẽbra ipoche la pecora in tal maniera curata ꝑ tutto lãno si dice cħ nõ diuẽta rognosa & dicesi che genera morbida lũga lana. Ma le pecore lauate cõuiene che tre di ꝑ anno sunghino dolio & di vino per li serpẽti iq̃li spesse uolte stãno nascosi socto iloro piedi nele stalle Arde re nui spessamẽte eredo & galbão o capelli di femía o corna di cerui. Et se alcũa si mãgagnasi o tagliassi nel tõdar̃ sissi dee q̃llo loco vgnier̃ cõ liq̃da pece. alcũi sono si come li spagnoli cħ le tõdono due uolte ꝑ anno & le tõdo incapo di sei mesi.

℄ Del conoscere leta delle pecor̃ Capitulo. 71.

Dẽti delle pecore si mutono dopo vno anno & mezo cioe due dināzi & poi dopo i sei mesi si mutono idua ꝓximãi & poi tutti glialtri si che saguagliãno i tre anni o i quatro al piu & ifino atãto che sono ineq̃li sono giouani & q̃ñ sono eq̃li sono cõpiute & facte: quãdo si scalzano & crollano & scemano & si corõpono sono vechie & allora il loro muso diuẽta bigio & grosso & stãno i bono stato & ꝓsperita ifino a octo anni & crescono che stãno infino adieci se bene sarãno pasciute ma se sosteranno fame tosto inuechieranno.

℄ Quando & come si mũgono & conseruasi il cacio. cap. 72.

Infino alla festa di sã michele si mũgono le pecore due uolte ꝑ giorno & daindi inãzi vna volta il grasso si po mugner̃ acioch tropo grasse nõ si mettão como toni si cħ inscõueneuol tẽpo partoriscano. Ma dopo la cõgiuntione de mõtoni si guardino acioch siano grasse per tutta lastate ꝑstamẽte si mũgano i sulla aurora acioche incõueneuole hora si menino ala pastura & quãdo si mũghono si dee stare cħto excepto chel maestro ilq̃le solamẽte parli quello cħ e bisognio & rappiglierẽo il cacio di puro lacte cõpresame dellagnello & dl capreto con la pellicina che suole essere costata cõ uẽtigli de polli & cõ isioti del cardo saluatico o collactisicio del fico delquale si dee tutto il fiele scolare acio che con la sopressã si cõstringha & poi che si comincierae ad assodare si põga luocho obscuro & freddo & sopressato cħ sia si lieui uia la sopressa & si dee spruzare con sale trito & arrostito & facto piu duro si soppressi & calchi piu fortemẽte & dopo alquãti giorni & assodato sordinisupe graticci ꝑ modo che luna nõ tochi laltra & si ponga in loco chiuso & rimosso da gli uẽti acioche stia tenero & grasso iuitii del cacio sono q̃sti cioe seglie seco o forachiato la

qualcosa aduerta se quãdo sara poco premuto o receuera tropo sale o se e riatda p lo caldo dl sole:ãco sono alcuni che quãdo fanno il lacte frescho pestão ipinochi freschi & meschiano cõ lacte il rapigliano Alchuni lo rapigliono cõ esso il timo pesto & colato:ancora gli potrai dare ogni & qualũque sapore che tu uorai.

¶ Della infirmita delle pecore & loro cura. cap. 73.

SOtto la gola dele pecore nasce alcũauolta gosum per fluxo de humori che dal capo discẽdono & si pfora iui la pelle & esce apoco apoco vno humore facto q̃si come acq̃ & guariscono. Anco igrossa loro la milza & enfia & q̃sto aduiene spesso del mese di magio & daprile per multitudine di sangue grosso & uiscoso. unde spesso mnoiono subitamente & uale ad esse se ne il loro anari si mectenno stecchi di due dita facendone vscire molto sangue õde certe guariscono & certe nõdimẽo moiono. Anco hãno certe frebi le quali si possono cognoscere & curare al mõ ch̃ si disse nel tractato de boui. Possono ãcora adesse altre ifermita aduenire le quali sanno conoscere & curare li expertissimi pastori iquali tuto il tẽpo della loro vita mettono nella guardie dele pecore & solamẽte in cotali cose studiano.

¶ Degli angeli come si tẽghino & quando si castrino. cap. 74.

QVãdo nascono li agnelli ciascuna septimana p spatio duno mese si dia loro il sale daindi innanci in ogni tempo dogni quidici giorni vna volta & quando si rimouono dalle madre incõranẽte si tõdano per li pidochi & anco crescõ meglio & ciascũa septimana si dia loro il sale & itorno a pasqua di natale si giugniono colle madri secõdo che dice Paladio:ma Varra dice ch̃ quãdo le pecore comiciono a partorire epastori le metino i q̃l le stalle le q̃li hanno ordinato acio idisparte & iui dẽtro gli agnelli nati di fresco põghino inãzi al foco & li tẽghino iui dẽtro per spatio di dua o di tre giorni infino atãto ch̃ cognoschio la madre & si sattolio del pasto. apsso q̃n le madre vãno alla pastura colla gregia ritẽgono gli agnelli iquali poi che le pecore sarãno rimenate la sera sono nutriti de loro lacte & metono anchora indisparte acioche nõ siano calpestati dalle madri la nocte questo medesimo fãno la matina inãzi ch̃ le madri eschino alla pastura acio che gli agneli si scaciano di lacte p spatio di dieci giorni & passato il decto tempo fichano certi pali & gliegono cõ alcuna cosa legiere luno dallaltro partito acioch̃ tutto il giorno in qua & in la corrẽdo isieme nõ si guastino mẽbro alchuno

& se

& se lagnello nõ andra alla puppa dla madre ui si dee portar & vgnere le sue labra di butiro o di grasso di porco & acostare le labra allacte & dopo pochi giorni gitare loro la vecia molle innãzi o herba tenera prima che vẽghino alla pastura & anco q̃do sarãno tornati & ĩ cotal mõ si nutriscano infino atanto che siano di quattro mesi & in q̃l mezo nõ si mungino le loro madri & q̃n gli agnelli sono dalle madri rimossi & partiti si dee hauere diligentia che per desiderio non inuechiuziscãno & ĩpo si deono morbidamẽte nutrire & cõ buon pasti & guardagli dal fredo & dal caldo: & quãdo p dimenticamento dellacte nõ desidera la madre alora si meta nela gregia con laltro bestiame.

De lutilita delle pecore. ca. 75.

Vtilita delle pecore e grande imperoche della loro lana si fanno iuestimenti necessarii & dilectabili alla sanita & al la vita del homo laquale quanto e piu soctile tãto e migliore & di piu valuta delle loro pelle con peli si fanno la pellicia & gli soderi de pãni che sono vtili nel tẽpo del freddo & delle chuoia pelate si fanno calzamẽti & carte il loro lacte e cõueneuole a vsare in cibo & assai salutevole il quale quãto e piu fresco tãto e migliore & quãto e piu spesso tanto e di magiore nutrimento & la sua acquosita la quale e il siero solue il vẽtre & ne mena fori la collera: & il cacio che sene fa e nutrimẽto del corpo delhuomo loquale quanto piu e frescho tanto piu e migliore & quãto piu e secho & vechio & piu duro tanto piu e pegiore & quello ch̃ e tropo salato o tropo viscoso e che tropo si spezi non e buono secõdo q̃llo che dice Rasis: ma q̃llo e bono che tiene il mezo intra luno & laltro. La carne de la pecora nõ e micha di sapore dilecteuole & e tropo hũida & sconueneuole se non forse gia a villanissimi villani auezi amangiarla iqua li di continue fatiche si trauaglino la carne degli agnelli e assai conueniente allora che sia dallacte partita: ma quella de castroni e optimo & nutritiua molto se sara duno anno secondo che dice Auicẽna. Ma passata la detta eta e pigiore & q̃to piu iuechia tãto e pigiore & piu dura asmaltire. Le pelli & le lane degli agnelli sono optime & piu acõcie al coprimẽto del corpo delhõ.

Delle capre & capreti q̃li si eleghino & come si tenghino & della loro eta & pregneza. cap. 76.



Olui che vuole ordinare & fare la gregia delle capre cõuiene ch̃ il suo eleggiere cõsideri pria leta di cio e che apparechi q̃lla che possa fare fructo & figliare & di q̃ste appechi inãzi q̃lla che piu lũgamẽte fructifichi: & ĩpo edasape ch̃

la giouane e piu laudabile cħ la vechia nella loro forma si dee guardare che siano ferme grandi & cō corpo leno & morbido & cħ habino il pelo spesso & habino socto il mēto due tetole pendēti per q̄ste cotali sono piu fertile & fructuose & che habiano grādi vberi aciocħ habia molto & grasso lacte. Anco si dee guardare chel beccho habia simiglianti tettoli sotto il mento el gorgozule habbia lūgho & la sua ceruice sia corta & piena & gliorecchi piegati & graui & che il suo capo sia piccolo splendido & spesso & cō lūgho pelo & che sia cōueneuole ad entrare alle capre inanno ilq̄le nō dura oltre a sei anni & delle capre q̄lle che due volte partorisc ono lanno sono migliori & di q̄sta cotale schiatta si deono piu tosto elegere imaschi p mettere alle capre & a q̄sto hestiame sono migliori le stalle leq̄li guardano al leuamēto del sole dinuerno & cħ hāno lo spatio di pietra o di matone acioche la loro stalla sia meno humorosa & lutosa anco si meta loro soto certe verghe aciocħ nō si brutino & si deono tenere & pascere quasi al modo delle pecore. Ma q̄sto bestiame ha certa proprietade cħ cioche piu si dilecta di pascere i saluatichi boschi che ne prati. Impoche studiosamēte pasturano di saluatichi boschi & ne loghi cultiuati stiātono & rōpono & rodono ipiccioli arbucegli: & īpo da carpē do son dette capre. Per laqualcosa ī sulla allogagiōe del podere si uole fare exceptione che il lauoratore nō pascha la capra ī sul podere: Dopo lautūno si ricolgono ibecchi nella grege impoche q̄lla che cōcepe doppo il q̄rto mese partorisce nel tēpo della primauera & q̄do icapreti sono di tēpo di tre mesi si soctomectono & cominciano a essere nella gregie. Credesi cħ sia assai grā greggie q̄lla īsino a cinq̄ cento impoche le capre sono randage & si disperghono: ma il cōtra aduien delle pecore leq̄li si ragunanō & amōsichiano īsieme ī vno luogo. A ogni decima di capre basta un becchо. Anco nō si debbono serbare da octo anni innāzi imperо che da indi innāzi diuēta sterile. Anco nō sia nessuno che promecta le capre essere sane ī poche secōdo che scriue Varro nō sono giamai sanza febre. Ancora spesse uolte aduiene cħ riceuano piaghe ne corpi loro impoche tra loro cō battono cō le corna & anco pascono in luoghi spinosi lequale si debbono curare nel mō cħ ne cauagli si disse in piu capitoli: lutilita delle capre spetialmente nelle pelle nel lacte & capretti: ī poche delle loro pelle si fanno optimo calzamento & sene copronole selle de caualli. Il loro lacte e molto & optīo al corpo del huomo & spetialmente nō rappresso & che habbia poco dalla substantia del cacio che sene fa

non e

non e tanto laudabile quanto qllo delle pecore: la loro carne e tropo secha & dura a smaltire & pero e rea ma la carne de capretti e optime & spetialmenti di qlli che poppono: & delle loro pelle si fanno optime carte & dilicate.

¶ De verri come si elegano & come si tegano & della loro eta & de la loro pregueza. capi. 77.



Verri si deono eleggier grādissimi & dāpio corpo & siano ināzi tōdi cħ lūghi & che habino grā groppa il grifo corto & la ceruice spessa di gāghole & che sia inanzi duno colore cħ di variati colori & che siano luxuriosi di tēpo dun anno iqli infino al q̄rto anno si possono mectere alle troie. Le troie douemo elegere che habiano illoro lati lūghi & che habiāo grāde ventre da potere sostenere il peso de figlioli ī tucte altre cose debbono essere somigliāti a uerri. Ma nelle fre de regioni si debbono sceegliere di spesso & nero pelo & nelle tēperate contrade si prendano di q̄lungo pelo sarāno. Ancho si scelgono di bōa schiatta accioche protischino di molti porci. Questo bestiame si po ī tutti eluoghi tenere & hauere. Ma mēo dimorono ne cāpi paludosi che negli asciutti & spetialmente doue abbōda selua darbori fructuosi laqual poi cħ sarāno ifructi maturi soccorra al mutamento del lāno cioe nel tēpo del verno le giande le castagne & simigliāte cose o le faue o lorzo o il grāo. Impoche q̄ste cose nō solamēte ingrassano ma dāno dilecteuole sapore alla carne. Nel tēpo della state ricolgono il pasto la mattina & ināzi cħ il caldo comin ci si ricolgono & vāno in loco ombroso & maximamēte in loco oue sia acq̄ & poi dopo il merigio q̄do allētato e uāno alla pastura. Nel tēpo del uerno nō pascono inanzi a cōsumamēto della rugiada & cħ il giaccio si struga ma fareno la staia ouero i porcili soto il portico ne q̄li ciaschūa troia si rinchiuda iq̄li porcigli dalla pte di sopra scopti. Acciochè il pastore liberamēte possa uedere il loro numero & che possa spesse volte aiutare & souenire a q̄gli cħ sono calpesti dale madri cauādo gli loro disotto & ancora di rinchiudere cō ciaschadūa e ppii

porcegli. Et secõdo che dice Colu mella non ne dee piu docto nutrire. Ma pare a Palladio che sei siano basteuoli: poche aduegnia che piu ne possa nutrire tutta fiata spesse uolte & meno per magiore numero che non e vsata. Et Varro dice che tanti porci puo partorire la troia quãte poppe ella ha & se meno partorisce dice che non e a sufficientia fructuosa & se piu ne partorisce dice cħ marauiglia fra lequale maraueglie si scriue quella antichissima cioe la troia denea di lauina partori trenta porcelli. Possonsi nutrire prima octo porcelli piccoli impoche ne la madre puo dare loro sufficiente lacte ne q̃lli che sono generati si pono fortificare. iuerri cħ si deono mettere alle troie si deono dua mesi inãzi mettere da p̃te loptio tẽpo di mettere alle troie sie da klende di febraio ĩfino adodici di marzo & cosi aduiene che partorisscie lastate: impoche q̃tro mesi sta pregna & partorisscie q̃do la terra e p̃gna di pastura cioe abõda di pastura & nõ si deono far coprire q̃lle che siano dimen tẽpo duno anno anco e meglio ad aspetare che siano di vinti mesi: aciocħ partorischino poi nel tẽpo di dua ãni. Et dal tẽpo che hauerã cominciato si dice che partoriscono infino allãno septimo: & q̃si si cõgiungono si voltono volẽtieri nel luto ilquale illoro ripossо si come degli homini illarare: & quando tutte le troie haranno conceputo iporcari spartiscono da capo iuerri & li mettono daparte. Il verro quãdo e docto mesi comĩcia adẽtrare alla troia & cio pote infino alli q̃ttro anni fare da indi inãzi la sua virtu torna adietro ĩfino atãto che p̃de la possibilita del coito. Il porco suole venire ad tãta grasseza che se medesimo stãdo ritto nõ po sostenere onde si dice cħ ĩ lusitania succisse porco cħ fu tronato cinquecẽto septãtacinque libre & dalla cotẽna allosso si trouo la carne un piede collar do & tre dita secõdo cħ scriue Varro. Anco sagigigie cħ fu veduta in archadia vna troia: laq̃le p̃ la molta grasseza nõ solamẽte nõ si poteua leuare: ma ĩ essa si trouo che un todo fece il nido & figlio & partori. La fecondita della troia si conoscie incioche q̃llo che fa nel primo anno nõ molto mura negli anni sequenti. Li porcari lasciono iporci due mesi colle troie: da indi inanzi q̃do gia possono pascere gli rimouono. Li porci nati nel verno diuẽtono magri p̃ lo fredo: & p̃ che le madri gli si fano p̃ poco lacte & p̃ che p̃ lo poppare si magagnino le popelle per li loro denti. Il loro anno e diuiso ĩ due parti: impero che due volte lanno partorischono & portano efigliuoli q̃tro mesi & due gli nutriscono. Cõuiensi far il porcile alto datorno di tre piedi & poco piu ampia di quella alteza sanza la terra che q̃do ne vorra vscire nõ

re nō si scipi il modo dellalteza sia in modo chel pastor possa ageuol mente guardare dētro:si che alcu no porcello nō sia scalpestato dal le madre & acioche ageuolmente possa purgar il porcile. Nel porci/ le ouero stie de esser luscio il soglia re disoto alto vno pie:& vno pal/ mo aciochi iporcelli nō ne possino vscire fori q̄do la troia. Et āco dee il guardiano de porci p tute le uol te che purga lastia mettetui dētto sa rena o alcuna altra cosa che sugi lhūore. Et quādo la troia hauera partorito la dei pueder di magior quātita di cibo p loqual possa piu ageuolmēte hauere labōdāza del lacte. Nelle q̄li stie si suole loro da re intorno due libre dorzo bagnā to in aqua la matia al vespro se nō si hauessi altra cosa che mettere lo ro ināzi. Le troie si deono abeuera re due uolte il giorno p cagiōe dil lacte. quādo iporcelli sono suezati dalla poppa sel puodere & illuoco il da sissi uole loro dare la uinacia & igranelli delluue & non si meton fuori dal primo di che fanno ipor cegli ifino al decio giorno. se nō p abeueralle & passato il decimo gi/ orno si lascino alla pastura uscire i loco proximano ala uilla acio che p lo spesso ritornamēto possa nu/ tricar isua porcegli & po chi porce gli saranno cresciuti seguitrāno la madre alla pastura & quando sarā/ no rimenati si dipartino dalle ma dre & paschiono indisparte. Anco dee il guardatore de porci adueza re le troie si che facino ogni cosa al uerso della zampogna imperoche questo modo meno le spartisce & diuide che ponēdole in monticel li & ageuolmēte vene vēgono piu arodere & ipercio si dice chessi ra/ gunino colla buccina o vero zam/ pogna acioche i saluatico loco di/ spersi o uero sparti non periscano chastronsi vtilmēte e verri di tem po duno anno & nō deono essere di men tempo di sei mesi laqualco sa facta mutono il nōe & di verri son detti magiali. Della sanita de porci vna sola cosa facta p modo dexēplo. Cioe che aiporci che po pono se cioe che la troia non pos/ sa hauere illacte si conuiene dare il grāo frito: imperoche crudo solue illoro ventre: o mectere loro ināzi lorzo bagnato infino ad tanto chi si faciano di tre mesi: infra cēto tro ie si crede che deci verri bastio. Lu tilita de porci e incioche primiera mente la loro carne e cōueneuole adusare i cibo frescho & illoro lar/ do e optimo per cōdire tutti e cibi & la loro sugna e bona per ugnere calzamenti & conseruagli & i mol ti vnguēti da curare infermitadi. Anchora se na vnaltra vtilitate ci/ oe che messi nelle vignie ināzi che mettāo o che se parechino acio & ancho facta la vēdemia & stirpata la gramigna vagliano quasi tanto alla vignia quanto el chauare.

¶ De cani. capitulo. 78.



habio il mẽto lu- tro delq̃le eschio fori dua dẽti luno dala pte dextra & laltro dala finistra un poco magiori cħ q̃lli disora & cħ siāo dititi anzi cħ torti & cħ habiāo idẽti acuti & dalla bro copti & cħ ha bio icapi & gliore

I L cane e guardiāo di q̃l bestiāe cha bisogno de la sua cõpagnia p uia di difẽsione ifra lequali be stie sono maximamẽte le pecore & le capre ipero cħlle sogliono esser prese da lupi cõtro aiquali ordinia mo e cani p difensione. Nella gre gie de porci sono alchuni che si di fendono si cõe iuerri imaiali & tro ie. Le generatiõi de cani sono due lũa e q̃lla de leurieri da giugner & da caciar le fiere laltra generatiõi e quella cħ si tẽgono per guardar & questi si confanno a pastori & di questi intẽdo di tractar ad pfectio ne di q̃sta arte. Primieramẽte dico che si cõuengono apparechiare & disoporre a q̃sto vso dera cõueni/ enre. Impocħ ipicoli cattelli & ica ni non difẽdono le pecore ne etiã dio loro medsimi & le piu uolte so no pda le lupi deono anchora eſſ sere belli nella facia & dãpia grã de za & cõ gliochi nericãti o rossicãti & danari pportioneuoli & le loro labbra siano quasi rosicanti & che chi grãdi & piegati & cole ceruice & col collo grosso & le giũture de mẽbri lũge & che habino ipie grã di & lati le loro dita spartiti & il lo/ ro vnghioni siāo duri & piegati & anchora che illoro corpo sia pẽdẽ te & i loro schiẽa ne scieme ne chi/ nata ouero piegate & illoro latra/ re sia graue & con grãde aprimẽto dighola & il miglior colore e colo re lionino. le cagne edeono essere piene di mãmele & icapi delle mã/ melle vguali. Ancora si dee prẽde re guardia & non cõpare icani da lanefici ne da chacitori iperoche e primi sono inutili a seguire le pe/ core & i secõdi se uedrãno la lepre o il ceruio piu tosto che alle pecor gliãdrão drieto: perlaqualcosa de cani che si cõperão da ipastori q̃l lo e miglior che e usato di seguire le pecore et che nõ sara auezo adal cuna cosa impero cħ il chane con ageuole cosa saueza et susa. icani si deono bene pascere di pãe allora che sono con la gregia acioche p la fame uogliẽdo cerchar del cibo

della

dela gregia nõ ſabbia apart.. cho nõ ſi deono laſciare paſcer. la carne della pecora morta acio chẽ per lo ſapore mẽo nõ ne ſiano aſti nenti di far danno alla gregie ma dãſi loro loſſa ben trite & rocte im pero che per queſto illor dẽti diuẽ tono piu ſaldi & forti p lo ſapore delle midolle & prẽdano il giorno il cibo doue paſcono & la ſera nel luoco doue ſaſtallão. Le cagne ſo gliono tre meſi ſtare pgne & quã do partoriſchono & ne fanno mol ti ſi conuengono alegef quelli chẽ uorrai p tenere & tutti glialtri git tera uia peroche quãti meno ſene laſcia loro tanto nutricandogli dĩ uentano migliori. Ancho ſi mette loro alcuna coſa ſotto plaqualco ſa ſtiano piu morbidamẽte & ſi nu triſcono piu agieuolmẽte icatelini cominciano a uedere in vinti gior ni in due meſi dal parto nõ ſi diſiũ gono dalla madre & menane piu i vn luocho & admet tonli a combattere acioche piu aſpri di uentio. Anco glia ueȝão chẽ legaſ ſi poſ ſono prima con len ti legami acioche ſe arodergli ſi ſforza no gli caſtigono per che non uiſi auſino. Alcuni cõ noci gre che con acq̃ tite gli ſigono agliorechi & entro aditi acio che le moſche chẽ quiui ſtare ſogliono nõ gli offendano che ſe non ſi fa ceſſi diuẽterebõ vlcitroſi. Et acio che nõ ſião feritẽ dale beſtie ſi põ gono loro chollari di ferro hauẽte ſoto ſolene chuoio & con chioui confitti acio che al collo non nuo ca la dureza del ferro. Il numero de cani nela multitudine dele pe core ſi ſuole apparechiare. Ma ne le parti ſaluatiche rimoſſe dale uil le doue le beſtia ree ſono molti ſo no richiegono. Ma nel uilaticho gregge due ne baſtano maſchio & femina imperoche inſieme piu ſo no continui & luno con laltro di uenta piu aſpro: & acio che ſe vno ne inferma ſanza cane non riman ga la greggie. iquali auezi la nocte auechiare & il di rinchiuſi dentro adormire.

¶ De paſtori quãti & come ſieno capitulo. ſeptuageſimo nono.



АΛРСЬРСЕ


Lle magiori pecor di necessita couegono essere deta copiuta alle miori e fanciugli alcunauolta bastano. Anco qlle che coli demo ti usano piu ferme si richiegono che a qlli del fondo cotinuamete ala uilla ritornano. Adunche ne sal ti e licito uedere la giouetu & qlla quasi armata quado linfodi no so lamete ifanciulli ma le faciulle age uolmete le pascono. Nel di pascere debbono la gregie isieme & co munamete tucte vederle p numero & alcua volta al suo loco la gregia si dbe redir sotto vn maestro & qsti magiore p conoscenza & di tutti piu amaestrato & a qllo tutti gli altri comparire debono & cosi si couiene ch glialtri dta auazi acio che p la uechieza meno possa sostenere la fatica. Ne uechio ne tropo giouane ouer fanciullo la malegeuoleza de colli o de moti portare possao laqle di necessita couiene si faccia. Coloro ch il gregie seguitano & maximamete gli armetizii & icaprini iquali le rupi cotinuamete apascere vanno forme dhomini da eregere sono che sieno fermi & uelocemente corrēti & di mēbri expediti che no solamete la pecora seguire possao: ma da rubatori & lupi difēdere iqli le fatiche che bisogna sostener possao: iqli correre ouero lanciarsi non e ogniuno a questo officio adato. Il maestro p/ uedere conuiene che seguiti tutti strumēti che alle pecore & apastore bisognio & maximamente alla vita de gli huomini & ad medicie dele pecore. Alaqualcosa hano vimenti dossari de signori altri caua gli altri muli ouero asini ouero altri che il peso adosso portare possono. Que gli che nel fredo cōtinuo permagono ageuolmēte hāno la cōserua nela villa ch apastori le cose necesarie facia. Ma a quelli che ne salti & ne saluatichi luochi pascon le femine agiugnere visi conuiene lequali il gregie sequitino & ch e cibari apastori gouernio acio che quelli piu solliciti facio il maestro delle pecore sanza lettera soffi ciente non e percio che le ragioni del signore ne altro dirictamēte fare nō puote: il numero de pastori essere dee secōdo la molititudine dele pecore & la generatione dele pecore & secōdo la diuersita de lochi da pasciere & iuenditori de gli agnelli & ifacitori del cacio & de caci magiori & de minori & cosi secōdo gli officii che tute le cose che sono bisogna si fornischano.

ℭ Delcporario & lepre & de gli altri animali che sono da rinchiudere. Capitulo. 80.


L leporario e uno locho rinchiuso nelquale si rachiudono le lepri & icaurioli & cerui & porci saluatichi & altri animali non rapaci

- fiera.

fiera. Impertanto cosi antichamē-
te chiamata impoche le lepri ma-
ximamēte finchiudeuano in quel-
lo. Ma di tutte queste cose la guar-
dia lacrescimēto & il pasto aperto
& cognosciuto e & impero brieue
mente e daspiegare & impero asse
pata itorno al loco di materia oue
ro fosso ouero ripe grāde o picolo
secōdo la possibilita del signore si
facia tāto alta & composta che ne
lupo ne bestia entrar ui possa ne di
sopra saltare & quiui si come si con
uiene esser lochi nascosi cō virgul-
te & herbe doue le lepri nascōdere
si possano & arbori con grādi rami
equali dal pcotimēto dellaguglie
difēdano nelquale se lepri maschi
o femine pochi metterai imbrieue
tempo il loco se nempiera tāta e la
secūdita di questi quadrupedi che
spesso si truoua che poi che hanno
figliato di nouello incōtanēte so-
no con gli altri grosse & cosi molte
sene truouono nel ventre gli altri
hauere. Et impo che chi saper vuo
le cognoscer il maschio dalla femi
na si come scriue arcidio isori dela
natura si dee raguardare impoche
sanza dubio il maschio vno & la fe
mina dua se cautamēte & soctilmē
te raguarderai ma dele lepri tre ge
nerationi ne sono vna maniera ita
lica cō primi pie piccoli & cō quel-
li di drieto alti & nella parte diso-
pra el dosso bigia & nel vētre bian
cha cō orecchi lungi laquale lepre
si dice che poi che e pgna da capo
cōcepe. In gallia celsapina & ī ma-
cedonia sono vna generatiōe grā-
de molto & in ispagna & in italia
mezolane. Anchora in gallia sene
truoua dunaltra generatiōe che so
no tutte biāche: vna terza genera-
tione e che sono nella spagna & p
uincia & in parte di lōbardia & alle
loro occorrēze nascono simili alle
nostre lepri da una parte ma mino
ri leqli cuniculi chiamā lepre e de-
cta impero che con lieue piede va
de. Cuniculi impo sono decti che
figliano sotto terra doue nascōdo
no porci saluatichi. Hauer si possi-
no nel leporario porci saluatichi
caurioli & cerui sanza dubio & que
sto racōta Varro che cōciosiacosa
che fusse in luocho che si chiama
ager di lorenzo nelquale un trioli-
no era in alto luocho doue si cena
ua & maestralmēte vede fare vna
selua. Era sopra acinquāta iugieri
di terra. Il iugieto sie spatio di lun-
gheza di terrēo di pie ducēto qua
ranta & di largheza di pie ducēto
vinti & la materia cioe ripa era cō-
posta & chiamato fu vno che con
vna scola & cetera: venne & quan
do acātare comincio labucina en-
sio & subitamente lattornio glial-
tri & tanta multitudine di cerui &
daltri animali di quatro piedi che
il raguardamēto parcua bellissimo
lutilita d lepocarii e grādissima & e
cō di pochi aīali ī breuissimo tēpo
se nāno molti le cui carne amāgia-
re si cōuēgono & hānosi ageuolmē

te & le pelli sono buone p foderarē dlle vestimēta & utile p correggie.

¶ Della pescina & pesci da richiudere. capitulo. 81.





Colui che pescina vorra prīa dee eleggere il locho cōueniente il quale in nessuno tēpo acqua ui manchi impoche in altri luochi non puo durare. Ma delle pescine alcune sono grādi alcune piccole & alcune mezane & ancora alcune sono di fonti alcune son di stagni alcūe marine alcūe fluuiali. selle sono picole arminsi di pietre cioe di siepi di legni & vimini & cō priete murare acioch lōtra o altro animale noceuole entrare nō possa. funi ouero viti sopra q̄lla rendano per liq̄li gliucegli rapaci si spauentino & in quelle si metton de pesci che siano a q̄lla acqua cōuenienti cioe di quelli che in q̄le parti si truouono. Impoche alcuni stāno piu volentieri in fonti o in fiumi altri inistagni & in laghi. Altri si dilecta in acqua marina: & la piscina vuole esser piccola & afonda in quanto de cauatori si puote: & se lacqua sia di fontana ouero di fiumi in q̄lla potrāno bē viuere di quelle ch sono nelle parti di Lōbardia cauedini scardoni barbii & alcuni altri piccoli pesci & forse trute: Ma se sara īcunale ouero che sia lotosa meglio fare p q̄lla tinche leq̄li a modo di porco si dilectono del fango & anguille viscose & anco tutti altri piccoli pesci se nō siāo di corruptione infecta ma luci nō sono in piccola pescina da porre impoche molti pesci diuorono aduegna che le rane volentieri māgino che sono nimiche de pesci. Ma nelle grāde cōueneuolmēte stare possono chesse marina sara del mar cōdocta tutti gn̄atiōi di pesci marini p natura piccoli si portrāo ī essa cōseruare. se pescina grāde hauere vorrai cōuiensi q̄lla fare di grā lagho ouero di stagno nelaq̄le siano acq̄ molte ragunare viue o di fiumi o di pioue. ī q̄lla discorrēti ouero acq̄ marina che nelle piu entra: chesse di lago ouero di stagno lacq̄ p alcūo loco esca qui si richiuda si ch simpedisca luscimento

scimento de pesci & nõ uscire del/ lacq̃;ma se in aq̃ dolce pmãga po/ trãnosi i q̃lla porre & serbare ogni generatiõe di pesci cosi grãdi cõe piccoli in cotali acque viuẽti sono & alchuni marini pesci iquali atale acq̃ venenti sene dilectono & q̃lli cotali similmẽte mettere si posso/ no. Ma se sara dacq̃ marina mette re ui si debono tutte generatiõi di pesci marini:sella sia molto pfon/ da se non fussi gia pesce grãde cõe la balena ch̃ in nessuno loco se nõ ĩ pelago di mare rinchiuder si puo Ma se di mezana grãdeza sia la pe/ scina di q̃gli che nella p̃detta det/ ti sono si possono mectere. La do/ ctrina aquali pesci ui si possono in/ chiudere:della pescina grãde vtili tade si cõseguita:ipo che di pochi pesci ichiusi i breuissimo tẽpo sena no:molti vendere sene possono & molti ad uso di mãgiare hauerne.

¶ De pauoni. capi. 82.



Ompluto il trattato de gli aiali & de pesci: di q̃l li di dua piedi & di tut/ ti glialtri volatili e dadi re & pria de pauõi impoche p la lo ro belleza piu nobili sono ch̃ tutti glialtri iq̃li da nutrire si cõe piena/ mente disse. Palladio ageuole e se da ladrõi o aiali nociui nõ si tema i q̃li p li cãpi spesseuolte discortẽdo si pascono e polli loro menano & nel vespro altissimi arbori salgono A q̃sti vna sollicitudine si cõuiene impo che le femine ne cãpi giacio no dale volpe si guardino & impo nelle brieue isole meglio si nutrico no. A vno maschio cinq̃ femĩe ba stano laq̃l cosa da obseruaȓ e si cõe dice varro se a fructo taguardi ĩpo ch̃ allora deono esseȓ mẽo imaschi che le femine:ma se adilectiõe piu bello e il maschio ch̃ la femĩa:ima schi luoua e figliuoli suoi pseguita si cõe stranieri pria che aq̃gli la cre



sta nasca o ĩsegna al cũa:adi tredici di fe braio ascaldare si co mincião & della faua legiermẽte arrostita si cõmouono ad libidi ne se loro ogni q̃nta di si dia tiepida. Il de siderio dusaȓ cõ la fe mĩa il maschio dimo stra q̃ñ la belleza de la coda sopra si dise uolge cõ stridoȓ cor rẽte se luoua d̃ pauo

ni alle galline si ponghino scusa le madre dal couar: tre volte p anno il pto fanno: il prio pto e di cinq uoua: il secondo e di qttro: il terzo di tre o di dua. Ma aporle alle galline si vole hauer la gallia appechiata al prio crescere della lũa o noue di: noue voua le si põgono le cinq sião di pauono & laltre di gallia. Il decimo di luoua dela gallina gli si tolgano & altre voue di gallina ui si põghino ĩnumero cõe pria, acio che nella cietesima luna si possano copagoni luoua aprire: & luoua del pauõe che alla gallina sottoposte sono spesso cõ mano si riuolgano socto sopra segnãdo luoua dalluna pte si che nõ falli impo che al trimẽti fare appena potrai & le magiore gallie elegiere ti cõuiene impo che alle minor meno voua soctoporrai. Il nido si dee loro far socto tecto & da terra leuati acioche serpẽte o bestia andare nõ ui possa si cõe dice Varro & illuogo vuole essere necto & apto & cẽ illoro pastori spesso neti illuoco dallo sterco poi che saranno nati se molti a vna riducere vorrai qndici a vna midicie bastano. Iprimi cõ farina dorzo cõ vino bagnata apolli darai ouero faria facta & fredata poi loro si dia porco minuzato trito o uero cacio fresco che sia bene tractone il sugo impo cẽ el siero loro molto nocie. grilli leuati loro e piedi si danno loro & cosi sono dapascere infino a un mese & poi orzo potrai loro dare solẽnemente insino al quinto di poi cẽ nati siano il piu ĩ vno cãpo mettere acõpagnati dalla loro nutrice a pascere: la pipica & la crudita in qsto modo si ripara p liquali la gallina si cura. Impoche allhora e piculo grãdo quãdo comincia a pducere la cresta, impo che hãno infermita cõe i fanciugli qdo e denti mectono. Lutilita loro qsta e chelle loro carni assai buone sono. Ma asmaltir sono dure: le pẽne son bellissime: & imperoro alle fanciulle p ghirlande & altri ornamenti sono cõuenienti.

De fagiani. cap. 83.



Fagiani nutrire qsto da obseruar e cẽ nouelli sono da pducere. figlioli cioe che lãno ĩdrieto sono nati. Impoche innãzi fecõdi esser nõ possono & del mese di marzo o daprile mettão e maschi cõ le femine & anco a vno maschio dua femĩe basta. Vna vlta lãno figlião & vinti voua al parto si põgono & meglio dale galline si pducono. Et cẽ qndici voua difagião vna nutrice cuopra & le altre sião di generatiõe della gallia. In sopporgli la luna & il di si cõsideri si cõe deglialtri habião decto. Il trẽtesimo giorno imaturi polli nascono allume cioe escono dalluouo & p di qndici cõ fariata dorzo si pascono ma sia freda poi si da loro panico & grilli & voua di formiche & guardagli dal lacq acioche nõ nasca loro la pipita che

ea che se pipita haranno aglio con pece ligda ibechi loro dourai spesso freghare & si come alle galline trarla le loro carni sono optime.

Delloche. cap. 84.



I Oca aqua & herba desidera & sanza qste male si regono a luochi ornati inimiche sono impo che le cose cultiuate col beco guastono & collo sterco bruta. Assene la piuma laqle nel autũno diueglia mo & nella primauera. A uno maschio tre femĩe bastano. Se fiume ui mãcha sia lacsia ui si facia se herba nõ ui hauessi di trifolio sĩe greco & dherbe agre di lectughe ĩdi uia per loro nutrichamẽto semini si: le biãche sono piu fecõde cħ le uarie & bigie meno: ĩ perocħ diuẽtano saluatiche le dimestiche cominciono a figliar ĩ calẽde di marzo ifino al solstitio estiuale cioe in fino a mezo giugno quasi quĩdici vuoua a una ocha bastono & coua di trentauno ma meglio e che alle galline luoua soppõghi: impo che pi ne producerãne & quando son nati allaia si metonno: & quando questo unauolta hauerai facto lusãza ritterranno se alle galline luoua delloche soponi acioche non si impediscão alluoua ortica socto porrai ipapi e primi dieci di da pascere stiano in casa poi fuori gli possiamo mẽare doue ortiche nõ sia le cui punture fortemẽte temono & maximamẽte iprati o in pescine o ĩ paludi. Aie habião sopra terra doue non si mectono pin che vĩti paperi & sia sanza humore & trita e lo strame ouero paglia & da guardare sono dalle donole. ĩ quattro mesi bene singrassano & meglio nella tenera eta singrassano farĩata si dae loro tre volte il di & in luoco largo discorono & impero non si lascino discorre: in obscuro loco si rinchiughino & ĩ loco caldo & co si imaggiori anchora il secõdo mese ĩgrassano & ipicoli spesseuolte il di trẽtesimo singrassano & meglio e se assatiera il miglio sida loro ĩ cibo. Alloche ogni legume dare si puote fuori che gli mochi. Dal lu

po e da uolpe sono molto dsiderate & po dalloro si vogliono guardar. Lutilita delloche cħ e molto sono amate le carne de paperi q̃do sono grassi & che non sieno di piu di quatro mesi & le loro pēne optime sono pelecti & le dure dele ale bone agli scriptori.

¶ De lanitre. cap. 85.

I Anitre sono dla natura delle oche & ī ql medesimo mō epastini richiegono & q̃sti ī quel medesimo mō si nutricono: uolētieri pascono herba anitrīa che nasce nel la superficie dellacqua nel tēpo dl la adustiōe del sole ogni rectile cioe animale che uāno col corpo p terra cōe serpi & lōbrichi & lucertole & simili volentier pascono & trāghioctiscono. Lutilita e nele pēne & nela carne & ne loro polli ad vso ma son īdigiestibile & uiscose.

¶ Dele galine. cap. 86.



Colui cħ perfecte gallīe uuole hauer de elegesle secōde che spesse uolte sono q̃lle di rossa piu ma ele nef & di īpari dta & di grossi capi & di leuata cresta & āpia q̃sta inuerita aparto son miglieri. le biāch al tutto si schifono. I galli uogliono essere nerboruti cō rossegiāte cresta & cō corto becho & accuto & grosso cō ochi neri cola pēna del collo rossa & di colore vario o uero doraro cosemori pilosi con gābe corte & vnghie lōge cō codi grādi & cō ispesse pēne spesso gridāti & battaglieri & ī bataglia ptinaci cogli aīali che nuocono alle gallīe nō solamēte nō temano ma anchora cōtro alloro uadio: sedugēto nudrire ne vorrai locho chiuso e da hauere nelquale due gabbie di loro habituro cōgiūte sieno leq̃li uerso loriēte guardio & siano di lūgheza dieci piedi & dāplitudie & in alteza poco mēo. ciascūa habbia sua finestra di tre pie di lūo piede piu alto di uimini facte rade sichi lūe diāo molto & che p q̃lle niente entrare possa che alloro nuoca intra q̃lle due sia vno vscio p vno q̃le el gallinario churatore di q̃lle ītrar possa ne le gabbie spesse pertiche



messe fiéo si cħ tute sostenef le pos sino & cõtro a ogni ptica nela parete sia ũ lecto cõe dinãzi dixi & sia texuto nelq̃le nel tẽpo del di esser possa & fiaui dẽtro sabbiõi aciocħ nel la poluef si possão iuolgef ide cti lecti fião itagliati nele decte pariete ouero fermamẽte cõsiti ĩpoche il mouimẽto qñ la coua nõce & ne nidi q̃udo hára ptorito togli il decto strãe & meterai d el nouo acio che le pulci & laltre cose che nascere sogliono leq̃li ripossaf nõ le lasciäo vadão via po cħle consumão p laq̃lcosa luoua ĩ acq̃ si corõ pão & q̃l uorai porre nõ piu cħ vi ticiq̃ uoua lesi põghio aduẽga cħ p la fecõdita sua talora ne gouerni piu Palladio ale migliori dele nfe diciasete ouero dicinoue comãda cħ sene põghino.ma diceſi che in alcũa pte dl mũdo si troua hoĩ cħ iforni ĩ tal maniera scaldono cħ il loro calor e vguale al caldo delle galie che couono & ĩ q̃l forno mectẽno pẽne picole & mille uoua di gallie dopo uiti di nascono successiuamẽte & escõsene fuori & loptió pto fie dallo eqnocio uernale inãzi cioe dãmezo marzo ĩnãzi & q̃lle cħ ĩnãzi opoi nati son nõ son da sopore a galine vechie cħ apollastre & aq̃lle che il becco ne vngiõi non siano acuti.ĩpoche le polastre sõ meglio da far loua da pore ouero p ouare che p couar & meglio cħ nõ sono le uechie.Ma optie al pro sõ q̃lle cħ son dũ ãno ouero di due q̃le da couare ĩchiudef si di bono si cħ ildi & la nocte couio fori cħla mattía & auespro qñ abeccħare & bere si da loro.Et cõuiẽſi chel curatof uada alq̃ti di iterposti & luoua riuolga si che vgualmẽte si scaldino & aulere conoscef luoua piene da laltre qñ le vieni a porre sie di mecterle nela q̃ ĩpocħ le piene vão al fõdo & le scieme notono agalla anco a sperarle q̃lle cħ tralcũo son uãe q̃lle che nõ traluceono sono piene.Anco e da sapef cħ loua lũge & acute sono maschi & le ritonde sono femie.Al porre deloua si uole obseruaf che sião dĩ nũero ĩpari & che luoua che si põgono abbião seme di gallo:il curatore iui a quatro di cħ lara poste se le tora & sperale e il puro che ĩ vno mõ a q̃llo si dee vnaltro soctoporre & poi cħ nati serãno desi somectef di ciascuno nido a q̃lla che mena uoua hae & q̃lluoua chaura alaltre sustituire & q̃sta darne al piu trenta.Ma magior gregia nõne dafaf eprimi polli pdi qndici si debõ guardaf dala poluere acioche illoro bechi nõ si ĩpediscio dala terra dura & aq̃gli il miglio optio e & il loglio & granella minute & di pãico son assai buono.Ma il pasto dele gallíe deiquali molto si diletono sono vermicegli & pãico & q̃si ogni granello & maximamẽte il loglio molto loro si cõ uiene & e allumão corpo nimico. plo cibo dalla uiacia diuẽtano sterili & p orzo amezo cocto & spes

so ptorifcono & rēdono luoua piu grosse si cō palladio dice.ipoli pic coli da porre sono al sole in sulleta me acioche entro ui sarauolghino & ī questo modo meglio crescono Ma quādo le pēne harāno auezza re si uogliono cō vna o due gallīe seguitino accioche laltre approrif siano spaciate anzi cō a nutricare ocupare & quādo acouare comin ciāo si debono porre ala nuoua lu na:īpoche quelle che pria si pōgo no nō socedono & ī forse uinti di si couono & qsi si couono da mete re e cō esse corno di cerbio ouero ī cēderlo:īperoche il suo odore iser pēti vcide molte passiōe riceuono da uolpi & da altri aīali & īpoche appsso di que loghi e da stirpar tu cte herbe & arbori doue le volpi si nascōdono p apostar:la nocte si rī chiudāo nele gabie optīamēte da ogni pte armate & tessute & nō si lascino di fuori di nocte dormire ī peroche la maluagia uolpe si dice gliaposto:ī alto salga acioche veg ga gliocchi sua lucēti si cōe facelli ne & la coda si come bastōcello le menaccia & cosi īpaurite cagiono & qlle prēdono.anco sono aposta te da nibbi & da alcuni altri rapaci ucciegli & maximamēte da aguglie cōtro aleqle tēdere funi o uite o ni talbe & sopra illuogho doue il di diorāo prēdonsi ācora le uolpe cō tagliuole & cō altri īgegni.& inibi cō rete o cō uischio o cō lacciuoli. La pipita a qsti ancora nascere suo le laqle e vna biancha pelicella cō la līgua uesse nela pte extrema ci oe nela pūta & qsta lieuemēte cō lunghia si tolga & illuogo cō cene re si tochi & cō aglio trito la piaga mōdata si bagni.ancora vno spic chio daglio trito cō oglio ala stro za si mecta & ācora la strafizaca fa pro se a cibo continuo si mischi & da guardare sono che uō bezicio lupini amari īpoche agliochi fāno nascer granella cō laciechāo si cō me dice Palladio lequali quādo lā no cō vno ago lieuemēte quelle pel licole soctili si lieuāo:& in qsto mo do si curono vgnēdo poi cō lacte di femīa mischiato cō sugo di por cellana ouero cō sale armoniaco & comino mischiato co mele: An chora da pidochi fortemēte sō mo lestate maximamēte quādo couāo liquali vcide la strafizaca pesta & stēperata cō uīo & lacq degli ama ri lupini selli furono passono den tro ale pēne. Lutilita delle galline e che di qlle nascono lauoua leqli nutrischono icorpi humani molto & subito leqli usiamo ī infiniti ci bi.leqli optimamēte serbare si pos son lungo tēpo se si cōfreschino & cōfreschīo di sale minuto o di sala moia p tre ore & poi si lauino & in crosca & in paglia si serbino ouero si serbino ī sale. Anco di qlle na schono polli che quādo sono deta tenera sono in cibo optime & ses si castrono fiano chaponi che me glio chaltri polli īgrassano & sono di lodeuole

di lodeuole nutrimento. La carne ancora delle galline bona & se giouani son & se sono grassi le penne loro ancora sono bone i coltrice.

¶ Delle colombaie. cap. 87.



LE colombaie si possono fare in dua modi ouero sopra colonne con pariete di legname di muro di pietre atorniate ouero sopra torre di grosso muro murate & ciascuna puote hauere nidi ouero de nidi forma. Ma meglio e in muri di torre che di legname & meglio e dentro che di fuori e nidi hauer imperoche se di fuori haurai i nidi la colombaia si perde laquale e di grãde vtilitade & piu ageuolmẽte ipiopioni da rapaci vcelli sono rubati. faciasi adũque la torre di pietra cõ ispatii largi ouero strecti secõdo la volunta del signore & secõdo la sua possibilita nõ tropo alta cõ parieti intonchate da ogni quatro sue parte alcune piccole finestre che solamẽte allo entramento delle colombaie & alluscite seruino. socto lequali sia un circuito de pietre soprauanzante intorno ilquale il salimento delle dõnole & delle altre nociue fiere nõ ĩpedisca & sopra tecto finestra habbino per laq̃le entrano e colombi & escano imperoche volentieri e colõbi sopra tecto dimorano. Sia la finestra sportellata di pietra o di legno acio che per quella i rapaci vcelli entrar nõ possino: li nidi si formino dentro liquali alcuni fanno diriti & mezanamẽte strecti: alcũi gli fanno torti nascõdẽdo le couãti colõbe q̃lli che couano. Alcuni fanno le finestre late un poco concaue ouero lũghe & piu ciestе picole atorno ale pariete & al teto lappicono & fermão che in q̃lle le colõbe piu volẽtieri couono: ma p sperimẽto apparra alcũe colõbe esser che piu volẽtieri i muro couono chi i ciestelle fannidono & alcune che incõtrario & alcũe che piu volẽtiere in apto in q̃lunq; loco & sopra q̃lunche cosa cõ nidio o sanza nidio couano & alcune piu volentieri fanno in oculto & impero non e in utile penso che nella colombaia nidi de ogni generatione fare accioche diuersi affecti delle colombe sodisfacino aduẽga che

Lib

quelle chõ nel muro da sterco & da pidochi piu ageuolmẽte si netino: laqlcosa spesso fare si couiene impoche da qgli quãdo sacrescono il piu delle colõbe couãti soffendano. Et ancora optio che nelle colõbaie si põghino traui in piu pti & maximamẽte itorno & assai sopra liquali al tẽpo delle pioue & delle neui &al tempo del supchio caldo le colõbe in grã qtita dimorate & riposate si possono & cosi dal loco pprio nõ e ageuolmẽte si sceuerãno & mõdisi ãcora spesso illoro loco & sia da ogni parte bello. Impo che nella bella casa si come gliho mini piu volẽtieri dimorano cosi e colombi nelle colõbaie & sapi che ogni paio dua o tre nidi almẽo vo le hauer aduegna che alcũa volta moltiplicano intãto che riempino ogni nido & il palcho & le traui & tutti elochi. Palladio dalle dõnole dice che si curi si fanno se i fra loro vechia ginestra si sparge. & ãco dice chõ icolõbi mai illoco nõ lasciãno se del capresto dello ipicato si põga sopral passamẽto delle finestre delle colõbaia: ancora dicono che iducon degli altri colõbi se del comino & mele mischiato si pascino nel tpõ della priauera qñ comicio no afigliar ouer se nelle loro ale di balsimo sũghio & spesso figliãno se orzo arrostito o faua o moco o uecie o robiglie alloro sappechino.

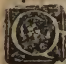
¶ Delle noue colombaie & colõbi. capitulo. 88.



Elle colõbaie noue colõbi vechi da porre nõ sono impo chõ si ptono & ritornono a principali lochi: ma mettãuisi giouani quãdo le pẽne compiute hãno ouero quasi che cõpiute & di qgli chõ ui si mettono migliori sono isassaioli & dopo qgli sono itigrani cosi dalla gente p lo colore dele penne chiamati cotali in colõbaie meglio durare si uegono che glialtri ibianchi altutto si schifino impoche durare nõ possono perche da gliucegli rapaci molto si vegono dalla lũgi. & qto piu da prima vi sene mectono tanto piu velocemẽte il loco si compie & spetialmẽte dapor vi sono del mese dagosto & di settẽbre ouero di luglio ipoche allhora piu ageuolmẽte trouono e cibi ne cãpi pximani pla qlcosa nõ si allũgão dalla colõbaia & nõ si pdono: del mese di marzo o daprile o di maggio da porre nõ sono p la cõtraria ragiõe: p quindici di al principio si tẽgono chiusi che nõ possin vscire fori & se ifino a vno mese si tengono chiusi sara piu vtile impero che allhora sarã piu grassi & aritornare piu amaestrati: impero chõ e primi quindici di di magreza sono infecti perche non sanno ancora ben becchare & quãdo rinchiusi dimorano & poi alcun ui si da loro nella colombaia copiosamente lesca & de lacqua ingrassono doppo il decto tempo sapra loro atẽpo nuuoloso

loso ouero sereno. Ma meglio e a tempo piouoso: impoche allhora escono & ritornono dentro & non subito volono allungi.

¶ Como si gouernino & aduezino. capitulo. 89.



Velli che nascono nela colõbaia o che picoli ui si mectono di quella nõ ageuolmẽte si partono ma vãno alcũa volta ad altre colõbaie cħ trouono esca quãdo nõ se ne da loro ne nella loro ne cãpi ne trouono q̃si tutti poi che nõ hãno bisogno desca si tornão ala sua: & ancora vale piu la sua bella & buona se nel tpo q̃do nõ trouono esca copiosamẽte loro sene dia laqual cosa e q̃do le neui ouero il giaccio e sopra la terra: & del mese di maggio & daprile arati gli stropioni nõ si ptono molti figlioli fanno. Il cibo a q̃gli cõueniẽte e faua grão veccia saggina panicho & ogni altro granello loq̃le volentieri prenda. A cento paia di colõbi si dia di grãno loctaua parte duna corba ogni di & il dopio quando altucto neue trouão: il beueragio anchora si dia loro nella colõbaia assoficientia & diasene loro q̃do non hãno acqua se nõ molto dallũge o che p lo grã caldo o grã giacio trouare non ne possano: ouero sene põga in q̃lche vaso o loco presso ala colõbaia alla q̃le scẽder possano & impo e q̃si lor necessario che siano apsso al loco doue acqua discorra oue quiui & bere & lauare si possino. Mondissimi sono q̃sti vcieglí si come dice Varro, optio e cħ dogni granella si dia loro sicõe grana faua minuta moco cierchia veccia & rubiglia saggina orzo spelta loglio panicho & miglio acioche si vegha cħ piu volentieri apetiscono & q̃llo spetialmẽte si dia loro acioche piu deside rosamẽte qui dimorino & meglio figlião Palladio dice cħ piu spesso figlião se orzo arrostito si dia loro ouero rubiglia ouero faua & dice ancora che niente appetono se nõ la state della q̃le molto ingrassano cioe panico ouero miglio in mulsa macerato sẽp il prẽdano & la mulsa & acq̃ nella q̃le q̃lũche granella ĩmollate sarãno & date loro non si partono & ãcora gli altri ui menano & q̃sto da noi puoco safferma. Altri sono che dicono che nõ si da loro la matia ne il di tale esca acio che il di ꝑcurino andar abezicare altroue: ma diasi loro auespro & q̃llo che nõ trouono difori dẽtro trouino: impoche sella si dessi loro la mattina nõ ꝑcurerebono ãdare altroue: ma al tẽpo nelle neui si dee loro dare la matia cõciosiacosa cħ altroue non ne possano trouare.

¶ Dello oficio de pastori delle colõbaie. capitulo. 90.



L pastore de colõbi spesso dee mõdare loro il loco & illetãe gouernar ĩpoche il pastore de colõbi se alcũo ne troua ferito si lo curi

& se alcuno morto sil giri & se alcu ni ui sono tropo fieri & bactaglieri in mō che gli altri offenda qndi lo rimoua & i altro loco secreto da ql lo si ponga:& se pipioni ua sofficiē ti da uēdere vēda & cibo & beuera gio sofficiēte dia coloro cħ soglio/ no īgrassare icolombi q̄gli che vē dere vogliono quādo sono piuma ti coperti cibano q̄gli di pane biā co masticato ouero molle il verno due volte la state tre volte ciascūo di la mattina di merigio & da ve spro q̄gli che gia grādi pēne hāno lasciono ne nidi cō le gābe rocte & da nutrir alle madri angrassare.nē li tragono loro le pēne duna alla: impoche q̄gli che fermi stāno fer mi piu tosto īgrassano che gli altri si cōe dice varro. Anco si de cura re & diffender da ognaltra nociua cosa impoche son pīi dalli sparuie ri dal nibio falcone & da altri simi li vciegli rapaci iq̄li vccider po cō due verghe inestate ī terra fitte in tra loro ichinate quādo intra q̄lle porra lanimale obligato cosi age uolmente gli potra ingānate palla dio dice che ancora dalle dōnole sicuri si fanno se intra loro vecchia spartea credo che sia ginestra dela quale glianimali si calzono. Anco dice Palladio che rami dituta mol ti in diuersi lochi apicati cōtro agli animali inimicheuoli:āco si diffen dono dalle fuine donnole & gatte & altri animali che diraptura duce gli viuono contro aquali debbe il guardiano luscio & tutti e lochi on de entrare possino optimamēte co price & cornici da ogni parte aua zante fare acioche da nessuna pte della pariete passare possa : ancho soffendono da gliucegli rapaci & da diurni & da nocturni cōtro aq̄li chiuda le finestre & se apte le lascia & egli oda lo strepito de colōbi en tri arditamēte collume & gliucegli prēda & lucida & nō curi de colōbi q̄gli vcegli rapaci del di cō vischo & correti pigli & vccida la finestra disopra tecto serri e cācegli siche e colōbi entrare possino & vscir ma nō gli vcegli rapaci che sempre en trono cō lale apte. Anco sono mo lestati li pipioni spesse volte da pi dochi allora il guardiāo ne traga il nido & rinouilo. Ancho nascono lor nauiuuli itorno agli ochi iquali gliaciecono & maxiamēte del mese dagosto iq̄li sono da vēdere o da māgiare cōciosia cosa che nessuna altra pte chel capo fiāo īfermi. An co si ptono alcūa volta īpoche nō hāno da becare a q̄sto si souēga lo ro:& alcūa volta p lo spauētamen to de gli aīali cōtro aquali simpari cōe decto e īdrieto. Anco muoio no p vechieza īpoche nō si truouo no nelle colōbaie oltre a octo anni durare:si cōe dicono gli expti. An co dee il guardiano entrare spesso nella colōbaia & quāte volte ven tra seco un puoco desca portare & quegli auezare a chiamare aciocħ q̄gli piu dimestichi faccia. Onde

dee hauere

dee hauere uasi di terra da tenere acqua nelaqnale nõ possino entra re con piedi aciochi torbidi & por ne sopra lasse & trauiˀ leuati da ter ra aciochebere possino.

℄ Dela utilita de colūbi. ca. 91.

Nsuna cosa e ꝺ colōbi piu fecōda si cōe dice Varro impoche i quarāta di cōcepe & ptorisce & co ua & nutricha & questo q̄ si tutto lā no fāno & solamēte iteruolono de la bruma alo egnotio vernale cioe da mezo dicēbre amezo marzo & fanno due colombi p volta iquali insieme crescono & hāno la forte za quādo le loro madri partorisco no gli altri. ma gliexperti di nostro tēpo nelle nostre parti dicono che dopo isęi mesi ptoriscono & non pria & mentre chi uiuono q̄rto uol te & cinque & sei & pio fāno figlio li p anno se esca habino abōdante mēte: Ma se non si da lor nulla tre uolte almeno ptoriscono cioe di state. La carne di pipioni a māgia re sono molto buone & dilecteuo li & volētieri si cōperāo. Anco illo ro sterco e optio a tutte le piāte & semi puosi spargere ogni tempo dellāno quāte volte vna cosa si se/ mina ī quello seme si spāda & poi quādo vogliono & diuēti corbe & di uiti cīque & di trēta optimamē te singrassa la bifolcha del grāo se cō māo perlo cāpo si sparga vgual mēte & cō quello grano allora se minato si riuolga & nota chi tre pa ia di colōbi lanno fanno vna cor ba di colombia se la colombaia ha dentro enidi & quāto meglio si ci bano piu colombia fanno impero che piu fermi stano che se conuie ne chaltroue uadio a pascere. An chora e unaltra vtilita laquale gie neralmēte si dice che si possono p messagio cō lecteˀ socto lalia ouer socto la copa legate aluoghi da lū gi mādare se delluogo alq̄le si mā dano recati sieno. āche racōta Pal ladio laq̄l cosa nō so se uero chi me nono de gli altri se di comio si pa scono continuo ouero se lirci della ie si tocono col balsimo.

℄ Dele tortele. cap. 92

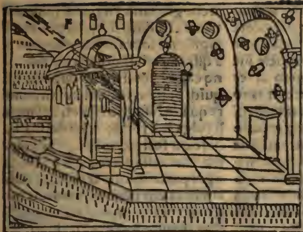
Er le tortole luogho da cōstituiˀ e grāda se mol titudine nodriˀ ne uor reno & quello si cōe de colombi decto e che habino vscio & finestra & acqua pura & le pare ti monde con copritura & in quel le habbia molti pali fitti sopra li quali possano stare & habiano luo gho aconcio doue si pascono & p cibo si da loro panico asciucto: a cento vinti tortole quasi un mog gio & continuo si purghino illoro habitaculi dallo sterco si che nō si offendano elquale si serua & e buo no alla agricoltura a ingrassarle cō ueneuole tēpo e un mese & le ma dri loro molte ne partoriscono nel lequali molto fructo e gliucelato/ ri di lombardia maximamēte que gli di Cremōa tutta la state le fiere

& le tortole cõ le rete pigliono & i vna casetta piccola luminosa cioe con buono lume le richiugono & a quelle dãno continuo acqua pura & panico quãdo becare ne uogliono & cosi quasi isino al uerno ouero dopoi lautũno lo serbono & co mille cinquecẽto alcuna uolta ne ragunão lequali oltre amisura singrason & cosi grasse optimamente uendon.

¶Come singrasson i tordi & le p̃nici. Capitulo. 93.

Chi uuole ip̃ redecti ucielgli ouero altre c̃qli q̃do sono grassi molti caramente si uedono facia dhauef luocho chiuso o di tegli o di rete grande copto grãde secondo le moltitudine degli vcieglí cħ rinchiudere vorrai in questo tecto lacqua per cõdocto venir vuole & quella per canali strecti farla venire apoco apoco laq̃le ageuolmente secare si possa. imperocħ se lata o diffusa fusse laqua sinquinerebbe & berebesi piu inutilmente & quello che auanza loro abere p cõdocto se nesca acio che nel loco nõ si affatichio. Luscio de hauere picolo & strecto per loquale il guardiano apena entrar possa & finestre rade p lequali nõ siano ueduti di fuori & che nõ possino vedere arbori o altri vcieglí imperoche per lo desiderio dimagrerebono & tãto di lume hauere si cõuiene quanto basti loro a potere uedere lume doue stanno & doue si pascono & doue sabeuerão appresso deluscia & dele finestre sia pueduto che topo o altri animali nõ ui possino entrare & dẽtro si fichino molte stanghe oue si riposino & anchora pertiche inchinate dal solaio ale pareti allequali molte pertiche si cõgiugnino al trauerso & linterualli siano al modo de cãcegli: al cibo de tordi si pogino minestre facte cõ fichi & di faro mischiato & granella lequali vsati son di prendere & di quelle dicħ diu desiderosi sono diuenti inãzi che torre voglia i tordi largamente gli dia il cibo & di farro soctile gli cominci a nutricare & quãdo bisogno e che di questo si prendano dal tordaio si tragano & quegli che sono sufficiẽti nel miuscolo del tordario col magiore congiunto & conuscio & lume piu resplẽdente quiui quando quello numero harae schiuso quelli che vuole tuti ucida & questo ini schiuso occulto acioche se glialtri gli vegono nõ spauẽtino chaltro tempo di uẽder muoiono. Lutilita & la dilectatiõe ĩ questi e che lutilita impero che iuili & di picol pregio rinchiudono & ingrassati caramente si uẽdono & al mãgiare de signori satiffãno & al desiderio di se & di chi vorra quãdo sara dinecessita.

¶Dele api che fanno il mele capitulo. 94.



in qlla parte nellaqua le il ueruo il sole si lieua & abia presso ad se loghi doue il pasto sia & lacq̃ sia pura. Vir. in uetita egiugne cħ ínazi aloro habituri fron dẽti arbori esser debono & anco dicie cħ ne lacq̃ che quiui stara si debono esser salci icui rami siano attrauersati & sassi grandi & ponti spessi doue possino stare & lalie dal sole delastate ascõdere. Anco dice palladio cħ pogi tre piedi alti si sometão & glialuearii fião piallati acioche luciertole o altri animali salire nõ ui possino & sopra questi pogi glaiuearii saluoghino ĩ mõ che lacq̃ pioue nõ ui possa dispatio non molto spartiti. ancho si cõe dice Virgilio le pecore debono essere rimote dallogho dl lapi e chaueteti ĩpoch sopra ifiori si gittino & anchora le vache acio che la rugiada nõ tragino riscano & atterino lherbe. Anco si guardino da pistrelli & daluciertole & da rõdini & da tuti uciegli nociui che queste apostão & rimosse da ogni graue odore di fangho & di q̃lunque altra cosa:

DElle api adouere tractare diro prĩa dle loro stãze o uero sedie delleq̃li dice Palladio cħ allogare si debono ĩ alcũa parte dellorto segreta & apta & calda & da venti remota ĩpero cħ e pasti portare alla casa si cõe dice Virgilio nõ dilũgi dalle dominicali case acioch da ladrõi & dallo aduenimẽto de gli homini dle pecore si sõmuouino e in loco doue sia habõdãza di fiori liq̃li inherbe & ĩ fructi & ĩ arbori si ꝓcuri cõ la ĩdustria & diligentia & sieno gli arbori dala pte di septentrione dispostí: & fiume o riuo o fõte uisia ꝓrimão cħ formi bassi lacumi passando. Varo ĩuetita dice cħ presso ala uilla del signor nõ si deono pore. Impo che le boci o suono o fuga si stima ꝓxio. porre si debono in aere tẽperato che distare nõ uisia caldo & diuerno fredo & che raguardi uerso leuãte diuerno cioe

¶ De gli aluearii cõe essere debono. capitulo. 95

I I aluearii migliori sono si come Palladio dice di cortecie formati maxĩa

mente de fueri imperoche trásmu ta la forza del freddo & del calore Possonsi áchora fare di ferule & se q̃sto nõ ue fare di falcio & dele sue uimini si fabrichino. Ouero di legno cauato darbor ouero di tauole cõposte. ifittili cioe di terra pessimi sono ĩpero che duerno gielano & distante scaldão & li ẽtramẽti sieno strecti si cħ nõ si pda glexami p lágiuria del fredo & del calore da vẽti fredi. Alta la pariete difenda & tucti loro itroiti uerso il sole siano dirizati il verno: & ĩ vna corteccia dua o tre esser ẽbono & siáo piccioli agrãdeza degli api & cħ dalẽtramẽto de nociui aĩali si ripario p la streteza & se le ape uorão cõtrariare che altro uscimẽto vsino ĩpero che se gliẽtramẽti nõ sono strecti si come dice Varro & Virgilio il fredo imeli costrigne cioe cõgiella il uerno. ancora il caldo q̃gli liq̃ facti rimete & luna cagiõe & laltra li api temono: ma p grande pte li homini del nr̃o tẽpo vno solo mezoláo ouero grãde foro usano nel mezo delaluecario: ãco debono gli aluearii esser grãdi p lo grãde exãe & picolo p lo picolo aduegna che nel picolo spessamẽte lexãe girão impocħ dua exami nel picolo essere nõ possono: alta ouero lũga sia dũ piede & mezo ouero di due & lata sõmessi due o poco piu ouero meno un hõ expssimo maffermo che migliori sono li aluearii q̃dri di taule facti che iritõdi & migliori che giaciano vn poco ichinati inanzi che diriti de quali possano li tagli luno sopra laltro allogarsi & a q̃sti aluearii fondo sia da ciascuno capo ĩ cotal mado disposto cħ quĩdi possa agieuolmẽte rimuouere quãdo bisogno sara cħ del mele si tolga & il fondo inãzi debba hauere du fori piccioli & q̃llo di dietro vno nella parte bassa p liq̃li da ogni parte entrino & escano. disse anchora che hãno trouato che meglio lauorano quando lauecario dẽtro e ĩschuro & q̃llo e che ifiori debono essere piccoli & le fexure del lalueario optimamẽte suggiellare laqualcosa molto fa alla loro industria Vegião iuerita cħ iforãi grãdi apsso del uerno di ciera riturão solo un foro lasciato ala forma loro.

¶ Dal scimẽto dellapi. ca. 96.

I api pte nascono delli api & pte del corpo dũ bue putrefato si cõe dicie Varro ma il modo tacie Vir. dicie il maestro accadio di questa cosa essere stato il primo trouatore & rouo il mõ elegiesi in logho stretto di pareti chiuso & cõ istrecti embrici di teto copti habiẽti q̃tro torte finestre. Tum uitulus bima q̃rit huic gemie nares. Et spiritus oris multũ reluctãti obstruit plagisq̃ perẽpto tũnsa nisciera solu unt per integram pellem sic posi tum in loco clauso relinquũt & pezuoli dirame socto le coste metto no. Timo & chasie recicti & q̃sto si

toglie

toglie quãdo zephiro trae cioe un vento da ponẽte innãzi che prati comincino di verdificare & innanzi che la rõdine venga el nido api chi allora lhumore del vitulo scaldato cominciano a vscire fuori & li api crea lequali prima sanza piedi & incõtanẽte ale stridẽti pẽne si mischiano & nellaria si lieuano.

¶Come & q̃do si cõperino & portino alluogo. capi. 97.

LE api optime sono le picole varie & ritõde si come dicie Varro acõprarle il cõperatore vedere le conuiene selle sane sono o selle fiano iferme isegni del la sanita sono se le sono frequente nello sciame & se le sono necte: & se lopa che le fanno e equabile ele no. Isegni delle men valenti sie se le sono pilose & bructe cioe poluerose da ꝑueder e anche chè piene si cõperino gli aluearii: laqual cosa & raguardamẽto ouero il mormorio segli e grãde & la spesseza de comeanti cioe atorno andanti & del le ritornãti dello sciame dimostrano. Se da tramurare sono ad altro luogo q̃sto fare diligentemente si conuiẽne: & itẽpi che q̃sto meglio fare si possa e da raguardase: & iluochi doue si traportão se sono sufficiẽti e da ꝑuedere il tẽpo & piu rosto la priauera cħ nel verno impo che q̃lle che distare si trasportano malageuolmẽte sauezano astase: & ipo spesseuolte fuggono se di buono luogo le trasporti: & doue suffi cienti pasti non sieno fugitiue si fano & di vicina regiõe piu tosto cħ da lũga da trasporre sono acioche nõ si spauẽtino della nouita della aria. Ma se le sono da rechare dalla lunghi incollo di nocte si portino ne allogare ne apporre glialuearii douiamo se nõ nel vespro state: raguardiamo q̃ndi che dopo tre di che tutte fuori nõ esca lexame: cõ q̃sto segno la fuga prẽder pẽsano: & nõ si crede che fugano se sterco di prio giẽsto vitello si põga abuchi de vasi si cõe Palladio dice del mese daprile cõe dice Palladio ne luoghi cõuenieti lapi ciercherenno o se sono dapsso o dilũgi. Sinepida ligda ouero altro simigliãte tingiẽte i picolo vasello porrereno & obseruereno le fonti & lacque ꝑ la mane & allhora delli api vegnẽti o uero beuenti cõ q̃llo si tingano cõ vno fuscielo intinto & poi aspetterreno se tosto ritorna quella chaue mo tinta allhora stimiamo chella sia dapsso: ma sella tarda ꝑ spatio piu lõgo laq̃le stimiamo ꝑ lo spatio del tẽpo a q̃lle che sono dapsso ageuolmẽte verremo. Ad q̃lle cħ sono dilũgi in q̃sto mõ puerrai: duna cãna isoi iternodi cioe buccioli torreno cħ dallũa pte habbi un nodo & qui un poco di mele meterai & apsso dellacq̃ della fonte ancho ra acio che qsi a q̃sto lapi puerãno & entrare saranno in questa cãna il foro dlla cãna col dito grosso cura & vna sola ne lascierai vscire. la cui

fuga perseguita & quella perfecta mēte la parte ti mostra del suo ho spitio. Et q̃do q̃lla vedere piu non potrai mãderai fuori laltra & sequi tela & cosi tutte lasciate ti mõstrerãno dãdare alluoco dello exame. Altri apresso dellacqua un picolo vasello di mele pongono acioche q̃do lapi harãno beuuto al comune pasto andãti la tre menerãno lo spessegiar deq̃li conosciuto la pte delle volanti ti mostrerãno & cosi infino allexame potrai seguire.

Come si tenghino & procurino lapi. capitulo. 98.

IL guardiano dellapi pcuri che apsso alloro logo sia abõdãza di fiori a q̃li o i herbe o i fructi o in alberi lãdustria pcuri & q̃ste herbe qui nutrisca cioe timo santoregia serpillo viuuole psa lacinto cõ si dicie irighiagiuolo narciso gruogo & tutte herbe di soaue odore & di odoriferi fiori. Et i fructi sião ramerio elere arbori mãdorli peschi peri mele & tutti arbori pomiferi sanza amarore. & saluatiche q̃rcie ghiãdifere rouori bossi terrebinto lētisco ciederni tigli illicie minore. Et assi & tini si rimouino. I sopradecti dolcie mele fanno: glialtri arbori fanno mele rustico si cõe Palladio dice. Et q̃lle maximamẽte sono da seminare se pasto naturale nõ e cõe dice Varro iq̃li gli api maximamēte seguitano: si cõe rose serpillo apiastro papauero lēte faua pesello basilico ciendragola che vilissime sono. Et incominciono e fiori dellegnoctio vernale cioe marzo & pmane infino allaltro egnoctio cioe septēbre. ma alla sanita degli api acõcissimo e & adolcie il mele fare il timo & hauere acq̃ liqda onde beano & hauerla primana laq̃le nõ discorra & che nõ sia pfonda oltre a due o tre dita oue si mettão testi & pietruze sopra iq̃li posarsi & bere possano nelaq̃le e dhauere diligēte sollicitudine che lacq̃ sia pura & netta che molto fa adhauere bõ mele & che nõ ogni tēpesta di gagnuola o di vēto o pioue o freddo che q̃lle dal pasto alla lõgi ãdare i forzi adapechiar illor cibo si chi nõ siano cõstrecte solamēte di mele viuere ouero dimagrate abbandonare glialuearii. Et ipo di fichi grossi i q̃tita di dieci põdi cioe dieci libre & cuocono in acq̃ libre sei iq̃li cocti iniscodelle psso põghono. Altri acq̃ mulsa ne vaselli che siano primani laq̃l mulsa si toglie parti noue dacq̃ & pti dieci di mele & cuociesi un puoco nellaquale agiũgono lana pura p laq̃le sucio no atēpo di priauera acioch di tropo bere nõ sempiano ouero cagiano nellacqua & q̃sti vaselli pongono nelialuearii. altri vue passe & fichi pestano & agiõgonui sapa & di q̃sto iniscodelle dãno loro alleq̃li il verno aq̃sto pasto andarpossono. Nel tēpo dela priauera q̃si tre volte il mese & distate similmēte il me

lario raguardare de affumicãdole lieuemẽte & da ogni sterco purga re laluearii & tucti euermi cauerne acio ancora raguardi che molti re non vhabia impo che inutile sono per li apostamẽte & guerre cħ li fa no poche due sono le generation de duchi si cõe Menecrate & Virgilio scriue : nero & vario che miglior serbare e il nero nel mellario vcidere ĩpo che dellaltro re traditore e & corrõpe laluo & po fugie & cõ moltitudine & po vcidãdolo ciessa la sua bataglia dellapi si cõe Virgilio dice del mese di magio si cõe scriue Palladio si cominciono acresciere li exami & nelle extreme pti de fiori e magiori si creono. Et le picole leq̃le re altri stimano. Ma egreci ciestros chiamão & comãdono che si annieghino: ĩpo che il riposo cõmuouono del cheto sciame: & ancora ĩpapiliõi cioe farfalloni abõdano iq̃li anco annegare dobiamo. Anco apsso del cominciamento di nouẽbre dallo sterco nettar si vogliono ĩpo che tutto il verno q̃gli mouer ouero aprire nõ possiamo : ma q̃sto in di chiaro & caldo e dafare con pẽne duciegli grãdi leq̃li hãno rigore ouero con altro simile tutte lẽteriora si spazino laq̃le la mano nõ potrebe agiugnere & allhora tutte fessure cħ sono dintorno di loto & di buouina mischiato dalla pte difori turereno & cõ ginestre & cõ altre copriture assimilitudine duno portticho coprireno acio che dal freddo & dalle tẽpeste si possano difendere. Il bono guardião dee del mese di septẽbre glialuearii vecchii conosciere & ipiẽi & igraui eq̃li nellastate nõ cõposero li exami vẽder oue ro li api vccider & fare il mele & la ciera in q̃l modo che ĩnãci nel suo loco diremo : ãco de il guardião si come gliexperti affermano distate tenere glialuearii cõ soctili fragmẽti di tauole unpoco eleuati siche lapi & vscir & entrar possano: ma nõ le luciertole & diuerno cõ buouia optiamẽte turare dache q̃do molte ĩpouerischono dl mele iq̃le si conoscie al veder se disocto si raguardi o al peso ouero meglio faciẽdo un foro sopra la parte mezana & p questo un mõdo verghetto dẽtro messo dia loro del mele ouero pol lo arostito ouero altr carne. Anch dicono cħ se laluo e grasso lascisi il ꝟno sopra le sue sedie & se e magro ripõgasi ĩ casa ĩ loco obscuro ordinato siche itopi nõ lo offendano.

¶ Delle cose che nuocono allapi di loro cura. cap. 99.



A pueder cõe dicie cħ l lẽferme dalle põderose & nõ siano offese impo che p q̃sto simeno ua il fructo & ĩpo le deboli morto illoro re si sottomectono a vnaltro re leq̃li spesso cõtro ase cõbattono & q̃ste ibagnar si voglio collacq̃ mulsa ilq̃l facto nõ vguale si rimangono dalla bataglia ma ilbratiãsi lec

candosi. Et magiormente se dalla mulsa sono spruzate leqli p dolof piu desiderosamẽte sappigliono & scepidiscono beuẽti & cosi dellaluear io mẽo spesso si ptono: ouero sossiede alcũa pte sufumicãdole & ponẽdo lor pſſo alcũa cosa olorosa de herbe maxiãmte apiastro optimo & da puedere e optimamẽte che p caldo nõ pisconose qsi p subita acq̃ ipasto sono oppſſate o di freddo subito chi rade volte apuiene chi sião igãnate & da gocciole o siesegiaciono abbattute & allora e da ragunarle i alcũo vaso & riporle i copto loco & caldo & buõa ciene re tiepida & piu calda che tiepida gittarla sopra loro: dicrollãdo pianamẽte il vaso si che qlle cõ mano nõ tochi & porle al sole doue riuiuão apresso de loro aluearii si chi alle loro case ritornino ma se sono iferme che di qsto si conoscie si come dicie Virgilio chi cõtinue e alẽferme altro color paurosa magreza molto lessormai corpi dlle morti fori sene traghio. Altre co piedi apicate allusci pẽdono ouero dentro nele loro case rutte cõbatono: & isconosciẽti p fame son & di cõtracto fredo pigre. Allora sono so de piu graue & susurrano si cõe nelle selue imormora austro & si cõe i mane strida p le pcorẽti onde & si cõe nelle chiuse fornaci il rabioso foco suapora. Allhora ui facciẽda galbão odorifero & i cãnelli di cãna e meli datai loro & fata pro se di gala trita il sapore admischerai ouero secche rose ouero minuxoli di carne arrostita oueto vua passa ouero cietroppio timo o ciẽtaurea ouero radici dherbe che daforesi chiama amello poni i odorifero uino & ne castri allusc ir dellapi: qsta herba si conoscie chi nascie ne prati & fa lo stipite si cõe filuãl & le sue foglie molto satrorniano & il suo fiore e di colore si cõe doro & i bocha e aspro sapore: scaccião ancor si cõe dice Palladio le lucierrole & rane & tutti altri aĩali a li api nimicheuoli & li vcegli ãcora cõ crepaci spauẽtiamo. Del mese di marzo maxĩamẽte si suole ifermita iducere ipo che dopo e digiuni titimali & ulmi amari fiori che pria nascono desiderosamẽte appetẽdo dissolutiõe di corpo luccidono se nõ le soccorri cõ veloci remedi: & darai loro granella di melagrane cõ austro vio cõtrite & i vaseli retrigerãti si põghino chi se paurose parrãno ouer cõtracte di corpo & di silẽtio: & icorpi dele morre spesso portare a canali di cãna facti mele con poluere di galla o rose seche cotto dourai isõdef. Et qsto inãzi a ogni cosa bisognia che le putride porti desiati ouer leuoticieri leqli p alchi caso lo exame apocheza ridocto nõ potrae empiere ricideralo cõ taglieti ferramẽti sottilmẽte acio chi laltra pre mossa desiari nõ costriga li api le cassette cõmosse abãdonale ma se p abõdãza de fiori del mella

solamẽte

solamēte ma di figliare niēte pēsa no & uedrai moltitudine del mele interposti tre di cō chiuso foro nō nele lasciatai uscire & cosi agenerare si studierāno. Hora apresso aklē daprile da curaŕ sono glialuei sicħ tutti ipurgamēti si tolghio & lebruture che il tēpo contrasse de uermi uermicieli & tignuole & ragnoli p liq̄li si corrōpe luso de faui & de papilioni cħ delo sterco suo uermini fāno. El mō da ueidere epapilioni e q̄sto cōe dice Paladio. Vn uaselo alto & stretto nel uespro dētro tra allaluearii alogheteno & nel suo fō do vn lume porteno acciesо quiui epapiliōi cioe farfallōi si ragunerā uo & itorno allume uolerāno & lā gustia del fuoco del vasello ꝑxima no moriŕ gli cōstrigne. Alora il fū mo dello stercho secho del bue si agiūgha il q̄le optīo alla salute de gli api leq̄le purgatiōe freq̄ntemē te ifino al tēpo dellautūo si faccia Et facte q̄ste cose il casto custode facia & sobrio cioe da luxuria rimosso & da māgiare & da bere & da cibi agri & dodore fiatoso & da tuti salsamēti rimosso.

¶ De costumi & modi & industria & vita deli api. cap. 100.

I api sono di solitaria natura coe laguglie ma e cō li hominiiipo che in q̄ste ecōpagnie dope & dedificii & in q̄sti ragioni & arti fori si pascono dētro lopa fāno. Niuna di q̄ste sta i luoco brutto o cħdi puzo sia in fetto. Et se alcūa uolta nellaria disperse sono cō ciēboli & soni si riducono i vn loco: illore reseguitonq dounche ua & q̄do sal lassa il solliuāo & se nō puo volare gliētrāo socto & portolo & cosi seruare il uogliono & nō sono sanza opare & odiāo lo scaciono da esso ipo faciēdo lo scaciono da esse ifuchi iq̄li nō laiurono il melle consumano iquali uociferanti ipiu perseguitano & ipochi fori che luscio dellauelo turono & tutti donde vēto trare possa tutte si come in exercito uiuono & cosi in duerse hore dormono & lopa fanno parimente & si come in colonne il metono & di q̄sto duchi fanno. Alcūi a uocie come vn seqto di trōbe & allora quello fanno. Quādo intrase segni di pacie ouero di battaglia hano: di melagrāe o disparago cibo solo prendono dellolea arbose melle. Ma nō bono due ministeri si fa dela faua apiastro & zuca & brasica ciera & cibo q̄llo medsimo de peri & de meli saluatichi del papauero ciera & melle dela nocie greca triplice ministerio fare si dice & dellasano cibo & mele & ciera cosi deglialtri fiori prendon cōe gli altri aciascuna cosa prendono altra apiu. Anchora dellaltra cosa fāno liquido mele si come del fiore del sisere & daltra fāno il cōtrario cioe del ramerīo chel fāno spesso: cosi daltra fāno il melo isoaue si cōe di fico del ciedrobono dl tio lo fāno

optimo si cõe dicie uarro. Altrimẽ ti Virgilio dice chẽ esse aule cioe le magioni & regni dela ciera figura no spesso erandone duri cioti per cuotono lalie & cõuiene lanima so cto el peso dare tãto elamor de fio ri & gloria di gienerare il mele chẽ aduegnã che sieno di brieue vita ĩ peroche oltre a sette anni no viuo no aduegna che la loro generatio ne permanga immortale.

¶ Quando & come escano gliexa mi & come si fa inanzi alloro vsci mẽto. Capitulo. 101.

Examе uscire suole si co me uarro dice quãdo la pi nate ꝓspeuole sono molte & la ꝓgienia ĩco lonia mãdare vogliono sicome in adrieto esabini feciono ꝑ la molti tudĩe de figlioli chẽ due segnali so gliono andar dinanzi che ne supe riori maximamẽte ne di uespertini molte inanzi al foro si cõe uue: al tre da altre pendono agomitolate laltro che quando gia volaſ debo no ouero cominciarono suonono fortemẽte cõe ipopoli e caualier fãno quãdo icastri muouono. leq̃ li quãdo pría uscirãno nel cõspeto uolono. laltre che ancora nõ sono uscite aspettãsi insio che si raguni no tutte. Ma Virgilio scriue che al cuna volta escono fuori ad batta glia ĩperoche spesso essẽdoui due re nascie tralloro grãde discordia & le loro seguaci chẽ si conoscie chẽ alora ĩ aria ũ suono grãde amodo di trõbe sode: quãdo paurose ĩtra se si ꝯgiũgono & dele pẽne resplẽ dono & li spiculi aguzono & ebec chi acõciano leq̃li intorno altre si mischiano ĩspessansi & cõ grande grida chiamano il nimico alora si disrõpono cõ corsi & mischiate sa gomitolão & fassi vn grã suono & le serabocheuoli cagiono spezate amodo di dragnuola & cõe giãde quãdo si suotono. Et ire nel mezo delle schiere cõ ingiente animo in tra loro combattono con risplẽdẽ te alie & dalla battaglia nõ partõ mẽtre che la fugha q̃llo o q̃llo das idossi costrigne: q̃sti mouimẽti da nimi & q̃sti tãti cõbatimẽti cõ git tamento di poca poluere si quieta Ma quãdo amẽdue eguidatori & amẽdua laschiere riuocherai. la pe giore acioche piu nõ offẽda darai la morte: el migliore ripõi nellaula ĩperochẽ due sono gienerationi: el migliore e di colore doro laltro e spauẽteuone anchẽ escono alcuna uolta ꝑ vana dilectatiõe. si cõe il de cto di Virgilio scriue laq̃lcosa si co noscie quãdo per laria scherzão la q̃lcosa ageuolmẽte vietar puote. Impochẽ a re dei torre lalie aciochẽ ĩ alto volaſ nõ possão. Paladio scri ue chẽ la fuga chẽ de uẽire ouer vsci mẽto dello exãe si conoscie ĩpochẽ ꝑ due di o ꝑ tre dinanzi agramẽte si fa un tumulto & vno murmurio spesso & collorecchie si conoscie.

¶ Come si ricolgono & gli exami & rinchiedansi, cap. 102.

Quando

Quando il guardiano dl lapi vede lexãi esser vsci to & nellaria pmanere i cõtanẽte si cõuiene pol uere ĩtra loro gittare & cõ bacini o ferramẽti suõ fare fortemẽte si che spauẽtare ala lũga nõ vadano. ma se in alcun luogo sapicono pxima no & quãdo uedra doue pore si uo rão herbe & rami darbori nequali si dilectono a sia ptica bene legati quiui aponga si che sopressi sappic chino & quãdo tutti quiui saranno cõuenuti qlle ĩ terra diponga lal ueo sopra qlle aluochi nelquale en terrano nel pprio locho doue star doura nel uespro de allogare ouc/ ro vn picolo alueo dodorifero ui no ĩbagnato ilqle alueruolo si chia ma cõ pertica pẽga & ĩ quel logo doue sapiccono ouramẽte se ĩtera mẽte sapicorono nelqle pse ouero p fũmo uenterrão & quãdo tutte ui sarãno entrate si dispõghano so cto vn vno schãno spatioso forato il nuouo alueo optimamẽte purga to & dodorifero vino ĩbagnato & di finochio o dognaltre erbe odo rifere stropiciato sopra qllo sapõ ga riosso il supior fõdo dalo alueo Siche nel nuouo p se o p benificio del fũmo nella casa entrino & alq le nel uespro nel suo luocho si põ gano che se gia in alcũi rami sapic cherãno taglisi cõ tagliãte ferro & soauemẽte si disponga & sopra lui salluochi nuouo alueario si come e decto ouerãmẽte sopra qlle dispõ ga vno alueuolo & faciasi come io dissi quãdo in herbe ouero rami ã nodati alla ptica sapicano che sel lo examе ĩtero da coglier nõ puo in due o ĩ piu racogliere non puo te & ciascũa parte socto lalueo al logare che se aduenissi ch hauessi il re cõ vna parte tutte laltre parte allui uerrão p se medesime & se gia in alcuna arbore perforata intrerã no aluoco donde ẽtrão & escano si põga uno alueo picolo & p alcu no grã foro socto allapi facto nuo uamẽte si metta il fũmo acioche ne lalueuolo fugão disopra alloga to onero ĩ ramucieli qui posti se lal ueuolo hauer nõ potesi & cosi ĩtra piu uolre si porãno tute hauere. o uero qlla arbore se soctile e con la sega si ricida & disopra & disocto cõ uestimẽte nete copta si tolga & nel nouo alueo si mette ouero per se in nuoua sedia salluochi o uero della detta arbore si caccino al tu cto & quãdo poste si serãno in alcu uo ramo isappicono ouero appica re si uogliono faciasi come dete di loro cioe di qlle che di loro pprio uolere si portano. Ma selle asapich rãno ĩ herba o in fructicie o ĩ alrro luocho sopra elqle nuouo alueo porre si possa non e altro da fare se nõ che ĩ qllo si ricieua & sopra pog gi nel uespro sallughino. Ma selle sappiccono ĩ alcuno luogo alto & scõcio delqle p decti modi hauere nõ si possono scotãsi cõ lõghissime ptiche si che ĩ terra chagiono: oue

ro si põgono scõueneuole logo. Il guardião q̃ndo cotali ꝑcura si cõe Palladio scriue dee esser puro da ogni ĩmũditia & fiatore dalcũa co sa agrato da altro male sapoꝛ libe ro anco de eẽre atẽto dhaueꝛ glial uearii apparechiati nuoui neq̃li si ricieuano liexami rozi & giouani ĩ peroch̃ le nouelle api datumiuagã ti se le nõ si guardano fuggono & q̃lle chescano dellãdamẽto suo di morono vno o due dileq̃li ne nuo ui aluei da ricieuere sono immãta nẽte obserua il guardião cõtinuo ĩ fino innotaua o nona hora maxĩa mente del mese di giugno & quã do isegni della fuga che diuẽire ha ura conosciuti i poch̃ dopo le det te hore nõ ageuolmẽte fugire oue ro partiꝛ usano. aduegna ch̃ alcũa incõtanẽte ꝑciedere & partiꝛ non dubitĩo ãco quãdo abataglia vsci rãno & se ĩ rão o ĩ altro luogo sapi cherãno o cõ altra cosa costretti ra guardi: & se amodo dũo uuero pẽ derano cognosca uero vn re essere a tute ouero ch̃ riconcigliate tutte hauere cõcordia. Ma se due ouero tre pope apicãdosi il popolo segui ta & discordeuoli essere & tãti re eẽ re q̃te pope dimostrono doue ago mitolate sono lapi & piu spesse ue drã unta la mão di mele ouero di si lo ouero dapio de regi cierchi che sono si poco magiori & piu lũghe che laltre api & piu diritte gãbe & nõ sono dipiu grãdi pẽne piu belli & nechi leni senza pelo se nõ ch̃ nel la fronte sono piu pieni & q̃si si ca pello nel uentre portano il q̃le apu gnere non usano. Sono altri fuschi & irsuti iquali si cõuẽgono spegnie re & ipiu begli serbare iq̃li se spesso uacono cõ gliexami suoi si serbono tolte lor lalie questo dimorãte niu na si parte: se niũo exame nascie di due & di piu uasi possiamo ĩ vno ri ducieꝛ: ma cõ dolcie licoꝛ lapi ĩba gniate & rinchiuse terreno postoui su il cibo del mele. Ma alcuni spira culi lasciamo nela ciella ch̃ se uor rai lalueriо il q̃le per alcuna pisto lẽza moltitudine sciemata fusse da crescimẽto di popolo vorali ripara re considererai neli altri abõdanti la ciera defaui & lestremita che hã no ipolli & doue segno del re che dee nasciere trouerai colla schiata suo & ucciderallo & portalo nelal ueario. Et iuerita di q̃sto re ch̃ dee nasciere e segno infra tuti ifiori ch̃ hãno polli vn magiore & piu lũgo si come ubero apare: Ma allora da trasportare sono quãdo cosi icop chi anasciere maturi icapi si scher zan dusare: ma se nõ maturi li tras porterai morrãno: ma se lexãc subi to si lieuera con sterpito di carne si spauẽti o con testiciuoli allauearii ritornera ouero nella ꝑxima frõde prẽdera & quindi ĩ nouo vaso con herbe usato & di mele imbagnato con mão sarraga ouero cõ vna ca zuola & quando in quel luoco sa ra ripossaro nel uespro infra glial tri saluoghi.

¶Quando

¶ Quando & come si puo torre il mele agli api. cap. 103.



El mese di giugno secõdo chĕ dice Palladio gli aluearii si casterrãno iq̃ li maturi sarãno arendita di mele:& di molti segni ne sareno amaestrati. Primamẽte qñ pieni sono delli api & sottile mormorio audire imperoche le voce sedic de faui si cõe cõcaui edificiĩ le voci leq̃li riceuerãno in magiore si leuano p la q̃lcosa quãdo il mormorio grãde sode & roco conociano nõ esser sufficienti a metere la gratico la defiali. Anche q̃do efuchi che sono api magiori cõ grande intentione perturbano maturi melli significano anche secõdo Varrone segno delli eximelli faui e se dẽtro fanno gomitolo anche se ebuchi defiali sono turati q̃si duno mẽbrano allhora sono pieni di mele. Casterrãnosi gli aluearii nellhora del matutino q̃do impigriscon gli api ne da colori si con muorono & facciassi fummo di galbano & disecchabouina laq̃le nel polmentario & cõ sechi carbõi si cõuiene distare ilqual vaso cosi segnato sia che nella stretta bocha il fũmo possa vscire & cosi dando loco li api si ricidérãno imeli:di pasto dello exame in q̃sto tẽpo parte quinta de fiali si lascia. Ma li putredi & vitiati fiali delli aluearii si tolgono. Anchĕ del mese doctobre gli aluearii si castrerãno p lo modo decto iq̃li si cõuengono vedere & se labõdãza ue torne & se mezolani sono:sono meza parte p la pouerta del verno lasciare:ma se p meta si vede nelle ciellule niẽte sene tragha. Ma Varro scriue chella pte terza de fiori solamẽte si tolga & laltro si lasci p lo verno aduegna chĕ pieni siano li aluearii del mele. Ma se tu temerai essef aspro verno niente alpostuto sene tolgha. Si come virgilio scriue ma glihuomini del nostro tẽpo molto in q̃sto expti affermano chel mele si dee loro torre solamẽte vna volta lãno & q̃sto nella fine dagosto i fino a mezo il mese di setẽbre. Ma la ciera corrocta allhora & ptia q̃lunque otta si truoua torre si dee. anche che il mele si dee torre poco & assai secõdo il rispecto della pocheta & dlla moltitudine del mele ne laluea rio permanẽte & alla pocheza & grãdeza dello exãe p suo nutrimẽto & chĕ oltre alla q̃rta pte nõ si tolgha il mõ del torre deli aluearii e che si chiude cõ herbe il foro vno ouero piu se piu vena siche gli api vscire nõ possano & disocto cõ un pãno molle ouero cõ paglia facisi fumo aciochĕ ala pte supiore dellaluo salgão & piegato lalbore si tagli il fiale cõ sottile coltello im molato spesso i acq̃ aciochĕ la ciera al coltello nõ sappichi & che del rimanẽte fiale offẽsiõe nõ sia. Ma se lalueo del fiale giacia:ifiali si comĩciono affare nella pte vltia dellasse disopra apiccati. & questi prima

del mele sempiano &poi nella parte dināzi sassaticāo ouero chī ī qlla pte dimorono tutte:& impo sicuramēte il fondo posteriore aprir si puote ilql e disposto cosi esser dee che agieuolmte sapra isiali melliti secretamēte trati siripone il fondo nel suo luogo. Ma q̄do li api di q̄sto sauegono tutte vāno al votato luogo riēpiere. & q̄do lhāno riparato & tutto ricōpiuto dalla pte dinanzi ritornāo & qui dimorāo del quale apertamente sapere sipuote che illuogo voto riempiono.

Cōe si gouerna il mele & la ciera. capitulo. 104.



L mele de fiori sanza gli api si fa in q̄sto mō isiali ināzi che si priemano si toglie via se ue alcuna parte corrotta oche polli habia ne fiali ipo che di male sapore il mele corrōpano & cōquassati ouero dibattuti in vna netta ciesta si pōgono & cosi si lasciano tāto chī apoco apoco p se nesca il mele. Et ancora strecto cō alcun peso & qllo che nescie mele crudo bellissimo &poi si cuoca il mele con la ciera si cōe si dira. Quādo dibatuto & morti siano li api si f. i q̄sto modo del mese di septēbre si tolgāo gli aluearii vechi & graui liquali nella passata state nō cōposono exami & sopra il fumo & fiama di paglia lalueo un poco si tēga acio che li api disopra fugono ouero che le loro alie si bruciono & poi riuolgi il coptoio del lalueo sopra terra & con vna verghetta di ferro taglia ibastōi chī sono ñellalueo & optiamēte cō qlla medesima il mele & la ciera &li api strigni & poi riuolgi lalueo el coptoio rimoui el decto alueo sopra la stāgheta di maciello netissima poni & cō la vergheta fa nel masciello discēdere il mele & la ciera ilql e poi ī vna forte tascheta poni laqle q̄do hauerai legato fortemēte strigni p alcūo mō di strignere o cō vite di mestri di legname ouero ītra due assi posta in due stanghete nel capo inferiore legate ouero in vna cōcha posta lasse & rompesi in sulla stāgheta ouero ītra due bastoni iqli due homini tēgono & il terzo la pte disopra della tascheta fortemēte atorca & qllo chī nescie mele crudo & se piu volte si dopi la tascheta meglio si strignera & poi ql che nella tascha rimāe si pōga a foco lēto in vno paiuolo & sanza bollire si scaldi & semp̄ tieni la mano nel vaso & la ciera miutamēte aprirai tāto chel mele & nō la ciera sara iteramēte liquefacto & q̄n il mele cominciera per lo caldo alquanto apugner la mano ogni cosa ī tasca riponi & anchora priemi si come disopra & nonne danoso se nō si preme agramēte si che del mele alcuna cosa rimanga alla ciera mischiato cōciosiacosa che assai meno vagli il mele che la ciera & qlle chī nuscira mel cocto si chiama chī si dee porre ne vasi & q̄gli apti tenere

nere pochi di & nela sōmita si dee purgare infino ad tāto chel nostro refrigerio del calore di bollire si rimanga: il piu nobile mele e quello che ināzi premuto & vscito per se medesimo: ma la ciera che doppo il priemere del mele nella tasca rimane con lapi mischiata pōgasi in vno paiuolo nelqle sia acqua tāta ouero piu quanta e la ciera & qsta al fuogo si tēga tāto che sia interamente liquefacta laqual semp con alcuna spatola ouero cō alcūo bastone si cōmuoue & nella decta tasca grossa si ponga & fortemēte si stringa si che in secchia oueramēte catino che habbia alcūa cosa dacqua cagia & stia tāto chē sia optimamēte cōgielata alhora si lieui & da ogni sorditie che sia ītra la ciera & lacqua si mondi & serbisi. Seti piacera anchora che piu bella si facia sanza acqua vnaltra volta si liquefacia & in vno vasello dacqua bagnato di qualūq forma ti piaciera. Ancora si ripōga qualunq cosa nella tasca rimase si getti & qlla nel laquale calda si laui bene & al fummo si pōga cosi lūgamēte durera.

¶ Dogni vtilita dellapi. ca. 105.



Ellapi grādissima vtilita se luogo sufficiēte habino & sauiamēte & sollicitamente si procurino impero che di pochie imbrieue tempo molti examini si fanno se pistolentia grāde alloro di tēpo non nuocie. impoche p anno vna volta o dua il piu delle volte tre partoriscono & lexame metono & senza grāde spesa & fatica si tēgono aduegna chē nō sia dhauere di loro al tutto negligentia deliquali quādo acrescimēto riceuerāno le vechie di cinq o di sei anni lequali partorire si rimasero per lera gran tempo impoche molta ciera lāno vendere si possano & enuoui serbare. Fanno anchora grāde quantita di ciera che maximamēte e necessaria & a Re & a prelati & a ogni altre psone come noto e a tutti che assai grā prezo si vende & che piu e che di & nocte honor fa allo eterno re. Anco fanno mele in grā qtita ilqle molto e vtile cosi a cibo come a medicine infinite. Alla vtilita prouare racōta Varro che furono due caualieri di spagna frategli del cāpo falisco arrichiti aliquali concio fussi cosa chē daloro padre lasciato fussi vna piccola casetta & un campiciello nō maggiore dun iugiero intorno a tucta la casa aluearii feciono & orto hebbero & tutto laltro spatio di ditimo & dicitissolome copersero & apiastri questi nō ma meno che per iquali menassero dieci volte mille sextertii di mille ricieuere essere vsati.

Explicit liber nonus.

¶ Incomincia el decimo Libro di diuersi ingegni da pigliare gli animali fieri.



cunl altri modi. Et dele bestie come si pigliono cō bestie dimestiche cō reti & cō laciuoli & cō fosse & tagliuole & altri modi. De pesci anco in che modo si debino īganare con reti ciestє & amora & calcina.

¶ Degli vceglì rapaci ingenere. capitulo primo.

Li antichi philosophi lo intellecto de quali fu alto amaestrato e che le cose vtili alla humana gieneratione conosciessero intēdēdo qlli que socto il cielo ala utilita degli homini essere create con soctile pēsarono īgegno ī che modo gli aīali acrei terrestri & acquatici che p lo peccato del prīo padre alhomo nō obediscono pigliar potessino & trouarono molte cautela leqle gli hoī vsono & con loro industrie successiuamēte infiniti igegni agiūsono da piu nō saputi. Et ipo tutti qlli che sape poteti intendo riducierein scripto p tractādo in che modo si piglino gli vcelli & secōdariamēte le bestie saluatiche &poi de pesci. Degliucelli ī chē modo si pigliono cō vcelli rapaci & di mestichati & con reti & con laci & vischio & balestro & archi & in al



Saui antichi vedēdo alcuni vciegli p atia volāti gli altri vciegli prēdere sauiamente saffaticono degli vcelli rapaci le loro gienerationi dimesticare accioche qgli che p loro prendere nō poteuono per loro aiuto si trouino & di qsti il prīo trouatore chē fu si dice iledau co ilqle p diuino intellecto cognobe la natura degli sparuieri & de falcōi & qgli dimesticare & alla pde amaestrarli & delle loro īfermitadi curarli dopo ilqle molti altri furono che molti di qgli vciegli rapaci alla scientia agiunsono.

¶ Dello sparuiere. cap. 2.

I O sparuiere e vciello assai conosciuto & la sua natura e che viua di ruberia dalrri vciegli & impero sempre solo & nō mai acompagnato va impoche la preda nō desidera

desidera dhauere cõpagnia & quã to po arrapire apresso a terra uola Acioche dagliuceli cħ vuol piglia re ueduto esser non possa aquegli egli aposta peristinto di natura & conosciuto & quando il vegono o sentono garrono fughon & loro quanto possono occultano. Questi sono di velocissimo volato & nel la loro mossa cioe nel pricipio mai poi e lẽto:& impero se incontanẽ te nõ rapiscie della psecutione del luciello si rimane.& sopra alcuno arbore spesso ĩ tol maniera ĩdegna to si pone cħ apena al signor vo-le tornare. Et trouonsi gli sparuie-ri nellalpi alcuni nidificare & mi-gliore di tutti sono si cõe si dice di quelli che nascono nellalpe di bru ca in ischiauonia boni anco nasco no nellalpi di Verona ne cõfini di tridenti & di quelli alcuni sono pi coli iquali per comũe nome si chia mano sparuieri & alcuni grandi li-quali si chiamano astori che sono ĩ uerita di generatione di sparuieri si come il cierbio el chaurielo che sono duna medesima gieneratiõe & cane picolo & grande & questo medesimo in piu animali si po ue-dere & degli sparauieri alcũi mag giori sono & queste sono femine che sono di grande vigore & alcu ni che sono minori & chiamãsi mo scardi & sono maschi & di piccola vtilita.

¶ De la belleza & bõta degli spar uieri. Capitulo 3.

L A belleza ḋgli sparuieri si conoscie cħ siano grã di corti & àuenti picolo capo & il peto & lespale grosse & ampie coscie ouero gam be & grosse & ipie grãdi & distesi & il colore delle pẽne nero & la bon ta si conoscie iperocħ q̃llo che tra cto del nido e migliore & cħ quasi dal signor mai nõ fugie & questo si chiama nidacio ouero che di nido vscito di ramo ĩ ramo la madre se guiscie & quello optimo si dice el-q̃le suole essere deto optimo del secõdo merito e ilquale poi del ni dio volo fu preso inanzi che le pẽ ne ĩuerita mutasi ilq̃le soro si chia ma. Se alcũo dopo cotale p̃so fue dirado uso coglhomini uiuer oue ro dimorar ma segli stessi buono e ĩpoche ĩsieteza fu usato di pigliar p̃da & q̃to piu aioso e ueduto & piu ardito & di miliori costũi tãto piu dagli expti miglior si giudica.

¶ Come si dimesticono & amae-strio & cħ v.ciegli pigliono. ca. 4.

n Vtrilconsi enidiaci era mighi dibone carni piu uolte il di apoco apoco & in hora che piu ami il suo signor puossi anchora dare lo ro uoua iniscodella rotte & dibatu te & ĩ acqua feruente gitate & poi cole dita ĩsieme strecte & q̃llo me-desimo si fa ne sori dal principio. Ma quando optimamẽte priuati & dimestichi facti sono vna uolta solamẽte sono da pasciere p di do

po terza quando la digestione ha uerāno compiuta & non prima la- qualcosa per la gorga notata sena uede da quelli che ne sono vsati:& se il cibo della gorga infino aldi se quēte nō disciendera altretāto san za cibo si lasci.anco si puo dua uol te il di cibare sicuramente se troue rai il cibo esser diciesо della gorga & quante volte q̄sto uedrai potrai sicuramēte pasicierlo. Se tu nō uo rai q̄sto medesimo di ouero il segu ente ire auucciellare ī poche alora si cōuien che sia affamato acio ch̄ cō magior d̄siderio la p̄da adiman di & al signore piu agiuolmēte ri- torni. Dimesticasi se molto si rēga in mano & maximamēte per tēpissi mo nellhora dellaurora & intra la moltitudine degli huomini & a ru- more de mulini & de fabri & simili & amaestransi enidiaci e ramingh i impero che glialtri sono in fiereza amaestrati in q̄sto mō. Cibinsi nel lhora di nona di bon cibo & nel se guēte di si tēga ī luogo scuro mol/ to infino a nona. Alora si tolga & portissi alluogo daucciellare & nō si lasci pría alle gaze ouero a pnici impero che tropo sono forti & se- q̄lle supchiar̄ nō potessi adebolire be il suo ardire. Ma lascisi ale q̄glie atordi & merle similiāte. Ma se tu uuogli dele gaze habbine vna pre sa & trarrale molte pēne & alcuno in uno fossato nascoso ināzi al cō- specto dello sparuiere si gitti & lo sparuier si lasci pigliāo ī uerita le q̄/ glie & le pernici & le gaze & ghian dale & molti altri ucciegli si come merle tordi passer̄ & simili Mudā- si ī uerita ciascūo anno & pongōsi del mese di marzo ouero daprile ī vna gabia grāde spetialmēte acio facta & posta al sole ī luogo caldo si cōe ap̄sso a muri ī piaza meridia na oposita & mutasi ouero cōpie- si la mutagiōe nel pricipio dago/ sto & ne piu nel mezo e dalcūi nel fine & in alcūi nō si cōpie tutto. Et a q̄sto uale se bene si pascāo di buo ne carne o maxiamēte ducielli acio che bene singrassino & allora opri mamēte si muda. Et alcūi dicono a q̄sto molto ualere le carni de pi- pistrelli & delle biscie & testugie & d̄le luciertoglii & alcūi cōsiderata mēte il pelano acio ch̄ le pēne nuo ue rinascāo piu tosto bē che a cosi fare molti gia sene sono guasti.

¶ Della loro industria & come sin ducono a non partirsi. cap. 5.



Guardi il signor d̄lo spar uiere che in alcū tempo nō lo offādaːma quādo lo uedra adirato & che non vuole stare sopra lamano oue ro insu la perticha soauemēte il to chi & rilieuilo quādo pēde & quan to epuo cōsideri e costumi & lauo lunta sua & ī ogni suo uolere lo se- guiti & sempre la matina il cibi & in nulla il cōtradica. Imperoch̄ lo sparuiere e molto dīdegnāte natu ra & pero q̄do uera a ucielare non lo lasci se nō uede che sia ben desi

derofo di pigliar la preda & maxi mamēte agaze & agiādaie & quel lo tropo dallūgi nō lasci īpero cħ quādo e nō puo agiugnere luciel lo spesso īdegnato si fugie & alcūa uolta sale in albero & nō vuole al si gnore tornare. Anche il signor nō laffatichi oltre al mō: & nō sia tāto desideroso della moltitudine dele quaglie ouero altri vcieglі hauere che qllo guasti o che adirare lo fa cia. Ma quādo qlle hara pse leqli uede cħ lo sparuier apetiscie uolē tieri sia cōtento & di quella locibi acio che senta cħl suo pigliar glie giouato & cōmouasi adamore du ciellare.

Delle isfermita dgli sparuieri & loro cura. cap. 6.

Aduiene alo sparuier cħ riscaldasi oltre ala natu ra & alla cōplexione sua che alcūauolta habia fe bre & allora sara al toccarre caldo & stara tristo che alcūauolta aduie ne per li spiriti del sole & īfiāmati p troppa fatica o p altro accidēte alcūa uolta p alcūo puttrefacto hu mor ī alcūa parte dl suo corpo & allora se magro e poco & spesso si cibi di carne di polli & di picoli vcieli & dale passer astener melio e īpero cħ molto sono di calda cō plexiōe & le dette carni gli dia ī co sa naturalmēte freda riuolte si cōe in granella di zuche & di cocome ro trite o ī mucillagie di filio & de simili cose li si dia & pongasi in lo co fredo & obscuro in su una perti cha di pāno lio & rauolta in sughi fredi ī fusa. Et alcūauolta ī freda & il cibo smaltire nō puo & allora si migliātemēte e tristo & al tocare e fredo & il colore de gliochi si mu ta a palore & adiscolaratiōe & alo ra si tēgha ī loco caldo & soauemē te in mano si porti & alcuna uolta vn poco a uolare si metta & diagli si carne duciegli & maxiamēte di passer & polli maschi & pipiōi cot ti alquāto in cose calde: si cōe ī ui no ouero ī acq̄ nelaquale sia saluia mēta psa pulegio & simili: auolgā si ī mele o ī poluere di finochio o danesi o di coio ī tal mō cħ altuto nulla si dia se pria ogni cibo della sua gorga nō disciefo & se magro e piu spesso si cibi se magro piu tar do & meno si cibi. Ma in ciascū ca so tēperatamēte e da cibar tāto che sia guarito che se ī niuno mō smal tiscie. Ma qñ altuto ritiene dicono gli expti che prēdi vn core di rana elegalo cō vn filo & metilo īpignē do con vna pēa nela gorga sua & poi trai il filo & cosi il pasto gitte ra anche gli aduēgono pidochi & allora vngi la ptica o il pāno cħ ue su rauolta cō sugo di morella o das sētio & cosi si lasci al sole dalla ma tina īfino a terza: āchora aduēgō loro alcunauolta uermini dagli so praposto sugho di foglie di pesco ouero poluer di santonico & sara liberato: & alcūauolta āno mal di gotte neli atticuli delalie o dela co

scia q̄do i quella ha male: ancora apodagri laqual gli aduiene p di sciēdimēto dhumori agociola ago c.ola ne nodi de pie & delle dita & alora corono cō lacte derba laqua le lateruola e chiamata vnguēdo illoro piedi di q̄lla & ungēdone il pāno lino & q̄llo auogliēdo isulla perticha sopra laq̄le si tēga lo spar uiere tāto che la podagra sara rota & allora si lieui il pāno & vngasi la podagra tanto che sia guatiro.

ℂ Degli astori. capi. 7.



Li astori sono della natura dli sparuieri si cōe decto e il conoscimēto dela belleza & dela bō ta loro e si cōe il conoscimēto deli sparuieri & nascono i alpi & in boschi & dimesticōsi & nutriscōsi & amaestrāsi si cōe gli sparuieri & piglio pernici & cutornici & fagiani & aghitōi & molti simili vcielli ani tre oche cornachie & q̄si tuti vcie gli aquagli samectono & a conigli & lepri picoli & grādi aduegna cħ quel'i fāza aiuto de cani tenere nō possono feriscono ancora icaurio li picoli & q̄lli ipediscono ītale mō che cani pigliaf gli possono & mu dono cōe gli sparuieri & q̄lle med sime i fermitadi uēgono loro & in quello medesimo mō si curāo: ma sono di piu forte natura & impero nō dilegieri i fermono & muoiono & nō si richiede loro cotāta diligē tia & nō cosi ageuolmēte si partono dagli loro fernali cioe da loro signori.

ℂ De falconi. cap. 8.



L falcōe e uciello conosciuto & viue di rapto & solo ua alla preda si cōe ogni uolatile vciello ra pace p la cagiōe nelo sparuief asse gnata. Questo vciello e di mirabi le volato nel prīcipio mezo & fine ilquale su rotādo sale & discēcto il raguardamēto affisādo & doue ue de lanitra ocha o grua si cōe saeta collalie chiuse aluciello cō lūghie di dietro ala guerra si sciende & se quello nō toca q̄llo psegra douūche fuge & spesse uolte q̄n luciello in fuga cōuertito pigliar nō puote sissi adira cōtro al decto uciello cħ poi q̄llo cō furore uolādo dal suo signof molto si dilūga tāto cħ nō torna alui: q̄sto vciello e molto āni moso & di nobile genere i falcōi si dice cħ pria uēnono dl mōte giel henia ad palo nuda & poi sparsi so no p alcūi altri mōti grādi doue si truouono.

ℂ Dela diuersita de falcōi. ca. 9.



E falcōi alcūi sono grādi e q̄li p cōmune decto falcōi son detti & alcūi picoli chesi chiamano smerli & de grādi alcūi son neri & alcūi p rispecto biāchi & alcūi rossi p lo mischiamēto isieme aluxuria ītra loro gienerati cioe q̄do il tezo lodūo hae pduro la sua cōpagnia con unaltra si pmischia & tutti q̄sti falconi sono femie & illoro maschi

schi son terzuoli chiamati: & sono decti terzuoli impo che tre p nido ne nascono insieme cioe due femine & il terzuolo che maschio & pero terzuolo e chiamato iquali non sono di tãta virtu qro le femine & sono molto minori chelle femine.

¶ Della belleza & nobilita de falconi. capitulo. 10.

LA belleza & nobilita de falconi si conoscie se ha il capo ritõdo & la sommita del ca piena el becco corto & grosso & le spalle ampie & le pẽne dellalie soctili & le coscie lũghe & le gãbe corte & grosse. Ipiedi liuidi & spersi & grãdi & quello che cotale il piu delle volte il vino aduegna cħ altri assai rustichi & formati spesse uolte optimi son trouati. Et impero che la bonta de falconi & lardire solamente p sperientia perfectamente si conoscie. Ma imptanto laloro bõta & desiderio di prendere gli uciegli molto accrescie lãdustria de suo maestro & qlli spesse volte riuoca dal buono proposto la imperitia del male maestro.

¶ Come si nutriscono dimesticono & amaestrano. cap. 11.

NOn sono da tenere sopra legno ma solo sopra vna pietra ritõda & alquãto longa in su qlla piu si dilectono per istinto di natura & p loro cõsuetudine. Quelli che di qsti piccoli sono di carne di becco o di carne di polli special mente si nutriscono quando degli vcegli incominciare apigliare dagli del primaio cħ piglia quãto ne vorra & simile fa del scdo & terzo acio cħ per qsto alla raptura degli vcciegli & a vbidire il signore finanimi. Ma da qndi innanzi strignili qto puo che degli vccegli prẽda. In qsto mõ scortica la gallina fanne tre purgationi & dagliele molle in acq & pollo in luoco obscuro & lascialo ĩfino allaurora del di & poi lo scalda al fuoco & ua a uccellare & nõ lo affaticare oltre che voglia ma solamẽte qdo e uuole & quãto egli desidera silla metti cogli vccie gli & cosi volẽtieri cõ teco dimorera & douūqꝫ adra volẽtieri ad te redire si sforzera. Quãdo trouerai il tuo falcõe ardito & cõ grãde desiderio gli vcegli prẽdere diligẽtemente cõsidera lo suo stato in grasseza & in magreza & inche stato lo trouerai in qllo ritenerlo ti sforzerai. Impo che alcũi falconi meglio si portono qndo sono grassi. Ma e piu & qsi tutti inistato mezano stãti: alcuni aduegna che pochi qdo sarãno piu maturi & di qsta gienератione irossi al piu essere sono decti & qdo prima si mettono agli ucieli a minori pria & poi a mezolani si mettono & nellultimo a maggiori ma selli si metissino pria a grãdi & fussino sopra facti dalloro ancora mãcãdo la potẽtia & lãdustria laqle p vso acqstono incominciera nno da indi innãzi egrãdi vccie

gli emezani atemere. Et cosi mol/ to malageuolmēte ripigliarebe ar dire asse in acto loq̄le p lo puocho senno del suo dottore haueā pdu/ to. Molto si dicie far pro a falconi ad ardire pigliare se tu il terrai mol to in mano & diali carne di pollo a terza ora vna coscia & poi gli poni inãzi dellacq̄ nellaq̄le si bagni: poi si põga al sole si ch̄ lasciughi: & poi si põghi i luogo obscuro & īsino al vespro si lasci & poi si tēga in mão q̄si infino al prio sono. poi lume di lucierna ouero di cãdela inãzi alui si tēga p tucta la nocte & q̄ñ hora mattutina vieni sisi soffi cõ vino & tēgasi alfuoco nellaurora del di si porti auciellare & se egli prēde del la preda quãto vuole si cibi. Ma se nõ piglia niēte dagli si vnalia & me za coscia di gallina & põgasi in luo cho obscuro. Et presso a mezo fe/ braio il falcone in muda porrai & dogni carne il ciberai infino a vno mese & poi gli poni inãzi vna con/ ca dacq̄. Ma prima glida becare & se vedi che nõ mudi vgni la carne laq̄le tu gli dai diricocta & mele & se ancora nõ muda togli vna rana & fanne poluere & põi sopra la car ne & mudera. Et guarda che dalla muda nõ tolghi infino ad tãto che cõpiute fiano lelor pēne & q̄ñ del/ la muda il torrai nõ lo tenere a ca/ lore ma il piu il tieni in mão. ne an chora poi adi quindici non andrai cõ esso a vccie llare. egli nõ piglio/ no anitre aghirõi oche grue & star ne & molti altri vciegli. Ma diciesi che se mãgia il sangue dellaghirõe che ogni desiderio di prendere le grue pdono. Ma selle carni sanza il sangue mangiano questo cotale vitio incorrere non si crede.

¶ Delle īfermita de falcõi. ca. 12.



Duēgono a falcõi ogni īfermita che disopra ha uemo deto alli sparuieri & q̄lli medesimi segni si conoscono & curãsi ĩpoche dogni volatile rapace quasi e vna medesi ma natura: & ĩpo di q̄lle di cui tra/ ctare nõ bisogna. Ma vna cosa co/ nosci che e falcõi sono di piu forte natura che gli sparuieri: & non cosi ageuolmēte īfermano & muoiono selli aduiene che mangino innãzi chel cibo sia smaltito dela sua gor ga. Sopra a tucto q̄sto alcuni falco nieri molti modi da regier e falcõi enarrono & altre infermitadi loro aduenire & altre cure esser loro ne ciessarie de q̄li forse daltra natura sono i q̄li p molte spientie sapruo/ uono. Ma molte cose di q̄llo ch̄ di cono son sanza ragiõe & sõ piu to sto apparēti che existēti & po sequi alcune cose mãchassero delle cure de falcõi & de li vciegli rapaci per huomini sperti non vna volta ma molte in luoco tempo si cõpiono.

¶ Delli smerli. cap. 13.

I smerli sono della gene ratione & natura de fal/ coni & sono q̄si falcon/ cegli piccoli che appari scie

scie per forma del corpo & p colo/re dele pēne colquale q̃do succiel la piu tosto di volunta che dutilita pmane pigliono piu tosto allo do/le che altro & di tanto desiderio & animosita sono a q̃lle prēdere che spessamente lhāno seqte nele uille īsino nel forno ardēte o in pozo o socto mātegli dhomini. Anche pi gliono passere & altri vcielli picoli della loro doctrina & cura piu nō dico che p le cose disopra basti.

¶ De girifalchi. capi. 14.



L girifarcho e vciello ra pacio magiore cħ falcone & e di grā virtu & di grāde potētia & di mira bile ardire in tal mō che trouati ne sono alcuni di si audacie spirite cħ hāno assalito laguglie & pigliāo in uerita ogni vciello q̄tūq͂ siano grā di & sono q̄ſi dela natura de falcōi & impo la doctrina de falcōi assai basta anudrigli & adamaestrarli.

¶ Dellaquila. capi. 15.



Aguglia e similmēte vciel/lo viuente di rapto che per la sua forteza & suo ardire chiamata e re de gli vcciell impo cħ tutti gli vciegli quella temano. Ma ella niuno teme & sono diuer/se maniere daguglie. Alcune sono molte grādi alcune son mezane al cune piccole & alcūe sono piu no/bili nō ne desideranti se nō volatili & animali terrestri viuenti & alcu/ne in alcū modo ignobili & degie/nerāti che appetono nō solamēte le carne viue ma etiādio le morte & ipesci morti & stāno sopra carnaci dasini & disimili & q̄ste cotali de/chinono ad ingnobilita & natura di nibi. Laguglie si dimesticono dagli homini cioe q̃lle che piccole sonno tracte de nidio. Ma q̃lle che lungho tēpo infiereza furono nō sarebbe sicuro adimesticare. impo che agieuolmēte per lo suo ardire & potētia offēderebono la facia & altroue q̃llo che lamaestra & dime sticōsi acio cħ aglhomini prēdano ogni grāde vcciello & cħ maxima/mēte prēdono lepri & caurioli cō aiuto de cani & q̄gli che la guglia a ucciellare porta dee esser forte a quella sostenere. Et incōtanēte q̄n vede e cani hauer trouata la pastu ra la guglia vsata & ad maestrata dee lasciare laq̄le semp̄ sopra e ca/ni volera & q̄n la lepre vedra subi/tamēte disciēde & prēdela notriscō si iuerita dogni carne & nō di legie ri infermāo. Ma q̄n la lepre haura presa si pasca di q̄lla piu volte acio che q̄lle poi piu volentieri pseguiti. Quelli liquali e nidi dellacquile fanno prēdano in māo vno de soi polli & q̄do li pigliono p paura del laquila siano armati & maximamē te ne loro capi & q̄do il decto pol/lo haurai ad alcuno palo in alcūo loco nō molto dal nidio rimosso le ghi q̄sti griderāno il padre verra & la madre & recherānoli lepri & co/nigli sene sarānō in q̄lle parti & gal line & oche sene potrāno hauer &

ancora gli recono alcũa volta gat/ te & biscie &nel distrecto di modo na gia recorrono galline cõ alcuni polli existẽti intra le pẽne delle ma dre iquali shebono sanza alcũa di fesa & nutriti furono.

De guffi & cocogie. cap. 16.



L guffo & la cocouegia sono dũa medesima natura & sõ aiali nocturni piu tosto cħ diurni ĩpo che iloro ochi di nocte meglio vegono che di di & conciasiacosa cħ della forma siano di rado dagli altri vciegli siano veduti marauigliõsi gliucciegli nella visiõe di q̃gli & desiderão q̃lli vedere ĩpoche laia cosi bruta le cõe rationale nele cose nuoue & nõ vsate spetialmẽte si diletono: gli homini dũq; raguardãti glialtri vcciegli intorno volare al gufo e la ciueta quelli cõ molto desiderio raguardar pẽsaro no ingegni p liq̃li piglino leq̃li al gufo & cocouegia volãte rosamẽte sapressono: nõ dũq; gli nutrisco no pcħ glialtri vciegli piglino. Ma per che p la loro p̃sentia glihomini cõ vischio o reti asse gli rechino. viuono ĩuerita dogni carne & maxia mẽte di topi & di cocouegie & q̃si ben cibati sarãno cõueneuolmẽte digiunono dua di & quatro. Il guffo ifino adi octo nõ si offende & le femie sono migliore cħ imaschi si cõe ogni volatile rapacie: & laguneta meglio si tiene ĩuerita in alcu no colõbaio o in altro luogo asse simile che altroue & se bene dimesticata sara optimamẽte piglierra itopi nella casa mangiano anchora lucertole & rane & ogni cosa cħ car ne habia.

Come gli ucegli con rete si pigliano. capitulo. 17.



Liucegli cõ reti si pigliono in molti modi: & un mõ e cħ si pigliono alla pãtera allaq̃le si pigliono anitre el mõ inuerita e che ap̃sso ad alcũo palude faccia vna fossa di caua di vinti o di vinticinque braccia lunga & q̃si dieci o dodici braccia lata & anchora magiore se vorra & tãto cõcaua che ap̃sso duna spãna dacqua habia & sia a due capi lũga acura in un cãtõe sia un fossato & nellaltro alq̃to dala lungi sia vna casella apresso dela fossa sia da ogni lato spazi piãi tãto q̃to e laltitudine dela rete & poi si faci siepi intorno intorno acioche lupi ne volpi ne altri noceuoli aiali vi possino entrare & gli vccegli in q̃l lo luogo stãti. Cacciate nella p̃dec ta fossa ap̃sso di dodici o sedici ani tre dimestiche & cħ il di & la nocte ui dimorino di verno & sagia ĩ bona q̃tita ui si getti nellaq̃ p le dime stiche & p le saluatiche & sião le di mestiche alle saluatiche simile ĩ co lore & apresso della fossa allato ala ripa sicchino pali q̃to cħ le ptiche dirittamẽte licuino delle reti e pali delle reti si sicchino ap̃sso delli spa tii apparechiati & sopra q̃lla corda

de pali

de pali piccoli tutta la rete si racolga & cosi qlla rete & gli stagni ouero bastoni cħ la rete licuino si cuoprono optiamēte & sono reti due grādi ī ciascuno capo poste si cōe rete aiuoli liq̄li alcūi coptoio chiamāo leq̄li q̄do si chiudono īsieme ī alto si cōgiūgono a mō dūo côignolo di casa o di paglia. Et il mō di qlle leuare e che apsso della casetta e una forca cō ptica ne cui capo sotile & della reti la fine anodata & nel grosso e ūa ciesta forte & grāde di terra ripiēa cħ col suo peso q̄do uora q̄si a mō duna machina la rete leuera & qui trara moltitudini danitre che p laria uolāti q̄do le diestich̄ griderāno & q̄do uene sarāno molte disciese le reti leuerai & cō la pticha qlle pcotēdo leuemēte le reti tute le saluatich̄ nel cocuzolo delle rete che nel sopradēto fossato e distesa cacierai & le dimestiche nō tēono rimarāno ne la pātera & poi apritai il capo del cuculo & ageuolmēte cō dēti nel capo lanitre uciderai & cosi ī vna hora mille alle uolte sene pndono Et e vnaltro īgegno colq̄le si pigliono egrue & icigni & strāe & och̄ il q̄le cota le nela ripe d̄ fiūi da ogni pte si pone ū arbore altissimo o uero dua īsieme giūte acioche piu lūga larbor sia & p tutto cauigliuoli p potere salire & nela sōmita vna catucoleta nelaquale si pōga la fune della rete la cui lūgheza e secōdo lalritudīe d̄l fiūe & secōdo la distātia degli arbori & la sua latitudīe e ī alto leuata īsino amezo li arbori pēda & dipoi gli hoī īsino dala lūgi uēgio p la ghiaia d̄l fiūe & ogni uciello cħ trouerāno caciādo ilq̄li uolāti allo splēdore dalcq̄ nō si discosterāno īsino cħ darāno nela rete & allora si dichini la rete cole funi & gli vciegli si piglione & q̄sto mō luoco nō ha se nō q̄do il tēpo sara nebuloso & laria scura altrimēti gli uciegli aleuati agieuolmēte si partirebono. Et vnaltro īgegno p loq̄le spetialmēte si pigliono o cħ e starne ilq̄le e cotale: nel tēpo del uerno plo gielo e sole & poluer ne cāpi dolle biade tēdesi nela biada ī ūo solco la rete lūga p q̄rāta bracia o ī q̄l torno & larga q̄si quattro bracio dopo terza q̄do nel uespro prēdere desideri ouero la sera q̄do la matina le uoi hauere & inuerita questa rete e simile a vna parete & ha dua stagi lati ouero lunghi secōdo la meta dellaltitudine della rete & prēdesi cō due braccheti si come parete ma dispōesi che p se si lieui uiolentemente: impero che lhuomo leuare qlla rete nō potrebe & quādo la rete cosi tutta in terra fermata sara tucta sopra la corda si racoglie & cosi qlla cōe listagi e stelloni & della fune traēte optiamēte di poluer si cop ouero dherba & cosi ī vno fossato alq̄to rimoso ī loco copto doue lhuō sinascōda ilq̄le la rete doura leuar. Nel loco dela rete siāo due och̄ diestich̄

simigliāte ale saluatiche piu cōfidē temēte uerrano & quādo le saluati che sarāno disciese ī alcuna pte del cāpo dala pte oposita vadi il cōpa gno cō suo capello ī capo o cō vno marrone o altra cosa ī mão parli al cuna cosa & paia chi lauori altrimē ti si fugierebono & cosi si cōfidão cautamente le pduca alloco della rete chageuolmēte si fa p tutto il cāpo quātunche sia grāde se q̄sto cautamēte fara & poi q̄do nela re te le uedrai cōfidētemēte pla al cō pagno & di che la rete tiri ueramē te ipoche q̄sto uciello sagacissimo ti couiene al tucto guardare che la matina a loco della rete nō vadi ī/ po che īcōtanēte se nauedrebono & dala rugiada & dallabria da pie toi mossa & fuigerebono & īpo q̄ do tēdi la secōda e necessaria q̄sta cautela chi qui gli stagi ouero listel lōi pōga & p tutta la nocte gli lasci Ma quādo pigliar uuoi la sera nō e necessaria q̄sta cautela:La magior pte q̄sta cautella nō obseruão & ī po rade uolte ne pigliāo & solmē te la giouāi nō malitiose:āche unal tro mō dapigliar ānitre apresso lac que doue sabbiōe & e la rete simi/ le alla predecta:ma e picola & piu spessa ī nel medesimo mō si tēde & di sabiōe si cop & iloco dl guardia no o dalcūa cosa poi di sabiōe cop to che habia si picol foro dōde ue der possa & guardasi che plo foro si mādi il fiato q̄si neloco sō gliucie gli q nō sono gli stelloni necessarii se p tucto il uerno si ponga in q̄llo loco vinacia p tucto il uerno acio che comīcino a vsare illoco glucie gli īuerita quādo quiui stare usano tēdi la rete & potrai di necessita il loco guardare & la via dellētramē to lūga cauare & cāne legarui oue ro altra cosa & sabiōe coprire o al tra cosa piu spesso:Tendere in aie optimamēte o ī altri lochi apigliar colōbi pnici corbi ghiādaie alodo le & ogni ucielo picolo che esca di granella pigliano & potrai colesca fare che qui stare sauezio & poi la rete tēdere & iloco di paglia copri re & q̄sto īgegno puote hauer lo co ad tēpo di neui & ī ciascūo altro & sara lesca cōueniēte spelta faua miglio & simili cō q̄lla medesi ma rete sanza esca si potrāno pigliare gli vciegli di state quādo nel tēpo del grā seco tēderai la rete presso adacque:Anco e unaltro īgegno p loq̄l si pigliono cō reti vciegli di diuerse generationi & maxīamēte colōbi & tortole & alcūi altri meza ni di grādeza uciegli & q̄si tuti ucie gli picoli & spuieri & q̄si tucti ucie gli rapaci.Et il mō sie che due reti assai lūge & alte chi da tucte giēte sono conosciute chi vulgarmēte si chiamão & tēdonsi in prati & ī vie & ī cāpi & pso ad acq̄ rimosse ītra lor in spatio q̄si quāto la latitudīe loro damēdue delleq̄li ciascūa ha maze che le licuão quādo si tira la fune comune lacui longheza secō do la latitudīe delle reti permane

scie

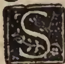
& lun capo di ciascūa cō picolo pa lo ī terra si ferma in un capo hāno una fune chi hāno un palo cōmūe in terra fito sānoda & dallaltro capo laltro ha vnaltra fune che vnaltro piu lūgo sagiūgono ilq̄le īsino alloco dellucielatore cō alcūi rami atorniato si stende. Queste rete p colōbi & a vciegli grādi sō rade & p li picoli sono sottile & spesse. Le pdecte reti q̄ndo sono ī terra fitte iacciono ī terra ītra loro allūgate & q̄do la fune si tira si lieuono & cō uiene sinchinono & coprono ogni uciello venēte aloco ilq̄le e nel mezo uoto ītra amēdue le reti & in q̄sto spatio si tēgono colōbi & tortole & alcuni scorticati ouero alcuni che habino le palpebre sopra glio chi che niēte vegino cō filo legate & p picoli vciegli si pōe quiui vna caueta o ciueta ouero cocōuegia al laquale vedere volētieri vēgono o uero si tengono qui vciegli picoli con filo legati aq̄li altre picole vēgono: sparuieri & falconi quādo si mouono discēdono. Lucielatore ī uerita mai aspectare nō dee che alcuno uciello chi uēga a terra si ponga. Ma quando apresso sara tirare la fune dee & luciello volāte a terra abactere & quello pigliare.

Daltre diuerse reti da pigliare. Capitulo decimo octauo.



T e vnaltra generatiōe di rete p laquale molte gienerationi duciegli si pigliano & maxiamēte quādo la terra e di neue copta chi dalla cōune gente chiamata aiuolo che di dua reti nō molto grāde ma spesse & forte pmane che ī ciascuno capo si cōgiugono & ī terra si ficāo dilūgate dale pte di mezo hauēti q̄tro brieui maze colleq̄li si leuono ī alto & nō si chiono a terra & colle fune si tirono: ma pmangono leuate & īsieme cōgiūte col le reti di sopra a mō dūa capāna & q̄sta rete cō ogni fūe & maze optimamēte si copre cō istrāe o paglia & nel mezo dētro si tēgon cōtiuo granella & q̄lle cose che agli vciegli che uenire si sperano siano loro piaceuoli & quādo lucillator sa uedrae qui esser multitudīe duciegli secretamēte ētri ī una picola capāneta bē chiusa laq̄le fare vi si cōuiene p̄imana subitamēte tiri la fune & fortemēte a vn palo chi dētro esfere dee lānodi & glucegli si pigli. Et cō q̄sto īgegnio si piglia ageuolmēte nibi & agulie & tutti ucciegli che sopra a corpo morto disciēdono se q̄l cotal corpo morto ī mezo delle reti sipōga. Ma q̄sta rete per aguglie & p vciegli grossi uuole essere ben forte.

Altre reti. cap: 19.



Ono altre reti chi si chiamāo ragnie molto sotti li si che nellaria nō si ueghono nelequali molti uciegli si pigliono & pōgonsi ritte īaria a due ptiche legate ī loco dō de gliuciegli sogliono passare & ā

chora sparuieri a qste agieuolmente si pigliono. Similmēte e falconi quādo apresso si tēgha vn colombo & ī qllo medesimo modo tutti uciegli rapaci ma di qste due gienerationi sono cħ alcūa ragna e sēplicie & alle uerghe si lieuemēte sa cōcia cħ quādo si toca cade & luciello inuolgie: Ancħ e unaltra gieneratione di ragna īplicata di tre cōposta delequali qlla del mezo e īspessa & molto lata & le due difuori molto sono rade & si strecte che quādo sono ale ptiche leuate p lucielare & bene alle ptiche leuate stāne sospese & la mazzana sta lēta & sopra il funicolo disopra leuata & quando luciello disopra uolādo ui pcuote trapassa amēdua le rete & nella mezana spesso sauuolge & in quella qsi ī vno sacco prende.

¶Altre reti. cap. 20.

SOno altri reti colleqli si prēdono pnici che sono lūghe & strette e nel mezo e vna coda amodo di saco formate & qllo porta innāzi asse andando per lo cāpo & p due forami guarda le pernici & quādo le uedra intorno a qlle le reti tēde cō alcuni pali fiti alla fine delle reti annodati & la chodaza cō circhiel li aperta istēde & sempre īanzi asse lo scudo uerso le pernici lequali reti extese alle pernici sappīsa & nel la coda dle reti apoco apoco lēpigne nō solo con paura ma coipedi se bisogno fia. Quello cħ la nocte ucciella la sera cierca doue la nocte si ripossono & quando delaria lantera obscurita sopraujene a qllo medesimo luogo cō fuoco ritorna & il fuoco con vn uaso cosi formato cħ ne egli ueduto ne egli uede apresso di se per tutti lo spatio per vno solco del campo ua & per laltro ritorna apresso il luogo nelqle le pernicie circha doue le lascio & quādo quelle vede sille cuopre co rete laquale hae aperta in capo della pertica formata modo cōe si richiede a qsto facto & se ha la predecta rete la puo tendere intorno allora & quelle caciare & tucte le pigliera.

¶Altre reti. cap. 21.

EVnaltra rete che erpicato o dale giēte echiamato assai grāde colaquale si prēdono le pernici qglie & fagiani & alcuni altri ucieli cō aiuto dalcūo catello a questo cose amaestrato ilqle gli vcciegli cierchi iquali quādo gli truoua sta & non ua allora acioche non le caci, ma luciellator signore suo īdrieto raguarda & cola coda muoue ī tal modo che lucielatore conosca cħ poco ināci sieno gli vciegli. Allora egli el cōpagno le rete tragono & gli uciegli & il cane cuoprono & cosi si pigliono.

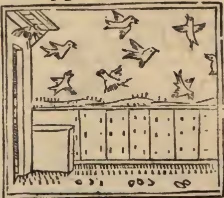
¶Delaciuoli pigliarli. cap. 22.

Fassi



Assi laciuolo per loquale agieuolmēte si pigliono gli vciegli che viuono di rapto in q̄sto modo. Nel logo doue p̄sso dimorono gli vcie gli rapaci ouero donde passono si ficha fortemente da ogni pte vno archeto molto piegato presso alq̄ le da vna pte si ferma vna vergha nellacui fessura vna coda di topo si ficca hauēte ī capo vno laciuolo & vna picola corda cō vno steche to p loquale la pertica pieghato si ferma allarchetto & ala piccola in cisura chi si fa in capo della vergha che tiene il topo & il laciuolo ītor no al topo o alla carne si stende & quādo luciello il topo o altra cosa postaui acioche nella porti tocco la ptica si solue dellarcheto & lieua si ī alto allo vciello rapacie & rima ne p piede legato. Ancho si fanno molti laci de peli dele code de ca uagli in vna funiciella della decta materia tessuti che si tēdon ne sol chi del grano ouero daltra biada leuata da terra la fune oltre allalti tudine delluciello un poco īchine uole il lacio & aperto si che luciello passante messoui entro il capo si pi gli p lo collo. E in q̄sto modo si pi gliono le pernici ne cāpi & le qua glie & i fagiani ne gli fondamenti de boschi p liquali passono gli uc cieglí liquali si prendon pure in q̄l medesimo modo quādo presso al lacqua quindi passono & corali la ci si tendono a colombi & altri uc cieglí molto si prendono con essi quādo couano o hanno nido se in torno al nido loro si tende.

Da pigliare gli colōbi. cap. 23.





Anche in faue & in fagio li seminati si prendono colombi & tortole cō pi coli laciuoli che vulgar mēte si chiamano staoldi questi la ciuoli el modo questo e che ne cā pi duno picolo bastonciello ouero melegario di lungheza duno som messo & ficāsi due sottilissime ver ghette daltitudine duna spāna & nel mezo si ficcha vna spina ouero pruno di due o di tre dita in altitu dine lūga & questa scaletta sappo gi alla ripa del solcho doue alcuna concauita sia nella ripa in tal mo do che la spina giacia in terra nel la fossa & le verghe siano disopra leuate & appresso di q̄lla si ponga il lacio con vno palo picolo alla ter ra fitto ilquale aperto lieuemēte si rimoua dale verghe & sia tēuto da quelle & nela spina si fichi il fagiuo

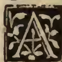
lo ouero la faua molle solamente un granello ilquale luciello cō bocha prenda & il capo leuando illacio sopral collo trara la piegata escha cō le verghe ilq̄le lucciello sentendo spauētato il capo & il collo leuera & dallaccio sara preso.

¶ Come gli vcielli si pigliono col vischio: capi. 24.



Li vcielli si prēdono col vischio in molti modi vno mō e cħ sinuischiono verghe soctilissime di vinchi dolmo doue altri vinchi nō si truouono & le verghete sieno picole ouero lōghe hauēdo rispecto ala grādeza delluciello da douer pigliars:ma pria sidee il vischio tēpare si che sia bē tegnēte in q̄sto mō lauasi bē cō acq̄ tēperata calda aprendolo ībagnato & da bruschi mōdarlo ouero netarlo & poi si gli mischi un poco dolio duliua & nō sia si duro che ale pēne delluciello apicare nō si possa ĩaq̄lcosa facta al le virgule sapichi in tal mō che ciascuna vergha sia ītorno ītorno inuoluta in due o in tre parti & la terza sia sanza vischio rimasa siche tocare cō māo si possāo.Ma sel tēpo sara si fredo cħl vischio si cōgeli tēpisi cō olio di nocie & q̄ste verghe picole inueschiate si fichino lieuemēte nele vergule de palmōi che sono ꝑtiche grāde arami degli arbori verdi & maximamēte di q̄rcia fasciati hauēti nel capo supore q̄tro o cinq̄ verghe vno poco eleuate nellequali si ficano le verghe soctilissime inuischiate: & q̄si q̄l palmone sara di verghe inuischiate coꝑto si ficha in terra in vna fossatella facta acōcia in mō darbore dirita & intorno a q̄lla si ficano rami darbori aliq̄li sappicono gabie nel lequali sieno molti diuersi vciegli spartite che cantano & gliucegli ꝑ laria volāti chiamano & li chiamati si pōgono sopra el decto palmone & linuiscati ꝑsi ꝑ terra cagiono.

¶ Anchora cō vischio. cap. 25.



Nche con grādi verghe inuischiate si prendono di molti grandi vcciegli & maximamēte corbi cornachie con consiglio ouero aiuto dungufo.In questo modo ne luoghi doue stas ouero passare soglio no.Tagliasi ne rami alcūo arbore che da altri arbori molto sia dilungi.Ma alcuni rami di foglie mōdati si lascino in quella ouero alcune ui si pōghino pertiche sopra quella & in questa si ficcon lieuemente & le verghette grandi inuischiate & il gufo interra si pone in luogho un poco alterello si che da gliuccegli meglio sia veduto cħ volano il quale quādo gliuccicgli il veggono volongli intorno & per lo volare lassī sopra larbore inuischiata si ponghono & cosi in terra rouinono iquali lucielatore cō vna pertícha gli ꝑseguita & vccidegli & imperо che se cō mano gli volessi pigliare si lo offenderebbono.

¶ Del

¶ Del pigliare gli sparuieri cō vischio. capitulo. 26.



Nche col vischio si pigliono sparuieri falconi & vccieg li rapaci impo che in terra dua o tre se ne ficono delle verghe inuischiate un puocho dilungi & intra loro pieghate nel mezo dellequali si lega lucciello si come el colombo o pollo o carne alaquale quando gli vccegli vengono sono presi.

¶ Cõe si pigliano le passere al vischio. capitulo. 27.



Nche si pigliono col vischio le passere & tuti uccegli picoli ouero grandi se le verghe īuischiate si pōgano doue gli uccie gli si pascono o doue astar̄ si ragiono. Anche si pigliāo cō funi īuischiate erigogoli qñ a fichi vēgono o alluue & tucti altri vcieg li che ibolono e fructi ma le pdecte funicielle dināzi saccōzino aluoghi doue venire sogliono: ancora cō funicielle lunghe inuescate si pigliono stornelli cħ molti isieme ragūati volāo: qñ sia alcūo stornello al cui piedi si leghi vna corda īuischiata & īmāo si tiene & lascisi qñ la schiera giugne pso allhora cō la corda lasciato se ne va & alloro stretamente vola & molti toccāti la corda sinuescāo & insieme cō lui ad terra rouinono. Ancħ cō vischio si pigliono anitre & similiāti uciegli aq̄tici qñ cō esso sinuolgie vna fune di giūchi dōde le stuoie si fano & poni la sera nella gho o ī altro luogo doue idecti vcciegli dimorar sogliono: īpoche li vciegli p la cq̄ notāti la nocte pcuotono nela fūe sopra la q̄ tesa & prē donsi & nella seq̄nte matīa psi si pigliono, ma cōuiēsi cħ q̄sto vischio sia si tēpato che dalla cq̄ si difēda.

¶ Come si pigliono col balestro capitulo vigesimo octauo.



Ome gli vccegli si prēdino cō balestro & con arco assai manifesto e a tutti q̄gli che saettono douūche sono o in terra o ī arbor̄. Ma ī q̄sto e da obseruar̄ cierte cautele nō ad ognūo māifeste dele q̄li lūa e chel balestratore cħ vuole lo che o altri vcciegli grandi saettare dee hauer saette biforcate dalla parte anteriore ī ciascūa aguta cħ lali e cħ toca & il collo tagli īpoche la comūe pforatiōe dela saetta nō offende luciello ītāto cħ rimanessi gui ma fedita senādrebe: ma finalmte fedita altroue si morebe. Ancħ dee il riguardamēto qñ saetta nō a q̄lla chegli viene piu distra cioe pso se oche va da ināzi a q̄lle del mezo di due o di piu acioche se aduēga cħ la saetta oltre o pria andare che spesso aduiene cħ la pria o lultima ferisca acioche īuano nō saetti. Anchora chi vuole ī arbore saettare e colōbi o pipiōi cō materozoli q̄gli materozoli debō esser̄ dipari peso & quādo vuole alluciello la saetta metere dee col piede segna

te illuogo migliore doue lui e & ra guardato illogo doue il colōbo o altro vciello & allhora la saetta mā di sella pcota a qllo che hauere itē de altrimri la saetta rinuēire nō potrebe. Ma qlla puo ageuolmēte ritrouar se a qllo medesimo loco vada doue era q̄do la saetta mādo & p qllo medesimo loco traga vnaltra del medesimo peso & p se o per altri vega doue cade & quiui molto apresso la troueta. Ancho qllo ch̄ cō saetta ouero arco saetta dee la mano mācha tenere fermissima se diritissimamēte vuole saettare & e di necessita che habia balestro o arco optio & saete diritissime se diritamēte vuole saetar. Ma colui ch̄ cō arco di pallotole vuole saettare de hauer le pallotole dugual peso & bñ titōde. Anco si pigliāo iciertí altri modi vno mō abreuisello o uero ciueta cō laq̄le si pigliono tucti picoli vciegli ilq̄l mō q̄si atucti noto e. Ma e dasape che i q̄sto mō pigliare si po nō solamēte cō la ciueta ma ācora cō un capo di gata im poche gliuceli a qllo vēgono. Ancora nō solamēte cō breuiselo che di due verghe si fa ouero con vna mōda vergha iuischiata: anche nō solo alle verdi siepi cōe comūemēte si fa ma ancora i qlūche pte della via o del cāpo se luciellatore porti sopra a se lieue strumēto o di molte frōde cō leq̄le si possa nascōder & e di necessita delli vcieli cōmuouer se nō cō solo suono di folie dar bori o di rāe si cōe comunemēte si fa & ancora cō solo suono di seme di papaueri ichiuso ne soi gābi o i altra cosa sile & ɔuenirli e chiamarli si possono cō q̄lūq strāe & iusitate voci si allētono ipoch̄ si marauigliō di qlle. Anco si pigliono a frugnuolo & q̄sto e ɔtadini vsano nel le nocte molte obscur. hāno iuerita vna fiacola laq̄le vno porta chinata pssa ale siepi uerdi neleq̄li dormono gli ucieglii q̄li q̄n si destono vēgono alo splēdor dl foco & due altri cō bastōi qlle vcidono & sono ibastōi a mō di pali ne capi dle breui ptiche tessute cō vimini & pigliō si passere spetialmēte & tucti vcieglisagaci cō māo ouero cō vertore lo ilq̄le vna gabbia di vinchi facta dōde vscite nō sano. āche si prēdono gli ucieli ne fori delle colōbaie cō vna dimestica dōnola nel foro messa: anche si pigliano cō ciesta o uero piastrella maxiamēte nel tpo dele neui cosi appechiata ch̄ lucielo entrādo dētro cagi neleq̄li granela ɔueniēte p esca si pōgāo ifino dala lūgi acioch̄ ala ciesta sauio anco cō il scarpello si pigliono le porzāe nele cānose valli doue dimorono. Et lo scarpello vno strumēto cō dua archi molto piegati ordiāto i tra loro poco rimossi itra q̄li un poco poi si pōe fructo dherba coca similmēte ala ciriegia ilq̄le prēder vogliono: p lo collo sistrigono: ma la loro forma e sile de piu degli igeni nō si po cosi aptamēte descriuere che

che pienamēte sintenda si cōe doculta fede si conoscie: anco si prendono col cabatulo al tēpo dele neui ilq̃le e vno strumēto di pochi verghe fato dētro cōcauo & nela pte di fori acuto hauēte vn usciuolo il q̃le in terra giacie copto di paglia che cō vna vimine ī terra fita si lieua & di dietro pcote luciello allesca entrāte da niuna pte vscire nō pote cōciosiacosa che da ogni pte sia copto di terra anco duno dilecteuole ingegno si piglia la cornachia che di loro sena vno & cō dua picoli cauigliuoli fitti lalie si legāo & pōsi arrouerscio ī terra & ella fortemente grida & sforzasi di fugire & laltre ꝓximane corrono volēdo q̃lla aiutare delaq̃li vna col beco & cogli tugnōi piglia & fortemēte la tiene siche pigliare la poi & ī q̃sto modo le gaze pigliare si possono. Anco si dice che gli vcieli che bechino grano ouer miglio se nel la fecia di buono vino si metta cō sugo dicicuta macierata & seccato il grano o miglio se poi il darai abecare volare non possono ma ebbri con mano si possono pigliare.

¶ Di prendere le lepri. cap. 29.



De lepri spetialmēte si prēdono cō cāi alleq̃ truoare sono e cani necessarii iq̃li segugi ouero bracheti sono chiamati iq̃li q̃to piu soctile odorato hāno tāto migliori son: āco necessarii sono a correre icāi molto legieri che q̃lle pseqtino & piglio iq̃li tucti a q̃sto samaestrāo & a q̃lle pigliare sinducono qñ dele pse alcuna cosa sene da loro amāgiare daquali āco si pigliono cautioli & alcuna volta cierui con aiuto di reta grādi poste ne luochi doue si fugono. Anco si pñdono dalloro le volpi aduegna cħ siāo ī fuga molto sagaci: āco e coni gli qñ rimossi ī si truouono dala caue loro. Anco con cani si pigliono porci saluatichi & lupi: ma cō aiuto de caciatori ī poche rade volte so li psumono aq̃lli appssarsi se nō son mastini fortissimi. ma a porci saluatichi pigliaꝛ di necessita sō pali forti nel ferro crociferati iq̃li e caciatori vedēdo ipci saluatichi cō male aīo venēti ī terra il fermano & al pco il dirizō cħ daq̃llo fedito nō si po ī sino al caciatore appssare & co si cō cāi succide & da decti caciatori. Ancora si piliono e cierui qñ dal lhō fedito cō saetta o palo fugono & vno picolo catello a q̃sto amaestrato p la via del sangue vsciēte il pseqta tanto che da quello catello mezo viuo o morto si truoua. Anchora da cani si piglionoꝫ truouono li spinosi & alcuni altri animali.

¶ Del pigliare i cierui. cap. 30.

COlle reti maximamente si pigliono cierui come detto e & volpi come di sopra disse quãdo ďle reti tractamo di quelle che dalle giẽti chiamato e aiuolo. Le lepri ancora agieuolmẽte colle reti si piglierebbono se in quelle entrassono si come molte altre fiere.

Come si digliono eleõi. ca. 31.

COn lacci si piliono elioni alchunauolta & uolpi & lepri q̃do per alcuni forãi sogliõ o entrare i lochi chiusi. Ma q̃sto si fa ĩdua modi luno che ilaciuoli sia annodato ad alchuna ptica bene piegata cosi forte che la fiera presa p lo collo in alto la lieui ouero apichi. Laltro cõ presso allacio sia un forte cãnone strignẽte illacio dela fiera presa ĩpediẽte che la fiera illaccio rodere non possa:

De pigliar lupi & uolpi. c. 32.

VOlpi & lupi & maxĩamẽte si pigliono cõ tagiuole di ferro cõ ĩtorno asse hae molti rãpõi acuti & eglino hanno ĩtorno a esse vno anelo p̃sso alloco doue ãno dati si uolgono alq̃le sannoda vn pezo di carne & ogni cosa fori cõ la carne soculta & ĩ terra ferme giaciono & quãdo il lupo cõ dẽti la carne tira lãello si lieua ĩ alto & rachiude irãponi ĩtorno al capo dellupo ilq̃le q̃to piu tira credendo fugire cõ essa piu forte e strecto & tẽuto. Anco si fanno altre tacole coleq̃le ĩpiedi & nelle gãbe q̃si tutte bestie gieneralmẽte pigliare leq̃li soculto no ne gliãdamẽti leq̃li sono di cotale. figura & forma cõ si sono doculta sede ĩtẽder si possõ & ĩpo q̃l che tẽdere lauuole veghale da q̃lli che lusano si cõe veder le voglio.

Di pigliare alla fossa il lupo. capitulo 33.

NElle fosse ĩ q̃sto mõ maximamẽte ilupi si pigliono Fassi vna fossa alta si cõe un gran pozo & tanto ꝓfonda cõ quidi vscire nõ possa q̃ste si coprono dũo ritõdo graticio cõ nõ tutta ma quasi tutta copra la fossa & sotto il graticio ĩ mezo si lega vna stãga piu lunga chel graticio & ritõda & nel mezo del graticio si legha vna ocha ouero vno agnello & copssi di paglia tuto illoco & ilupo venẽte uolẽdo pigliare locha o lagnello cade nella fossa lasse col graticio subitamẽte riuolta: anche ala fossa si prẽdono moltitudine di porci saluatichi in questo mõ ne lochi doue molti nu sono il cãpo visi semĩa molta sagina & ĩtorno al cãpicielo uisi fa vna forte & alta siepe di vimini darbori & da vna pte si uisi lascia sia ẽtrata aperta & nelopposito della siepe abattuta si fa difori vna fossa assai profonda q̃do la sagina e matura: a q̃lla uẽgono molti porci saluatichi per lo loco expedito itrãti Alora a loco uẽgha chiũche vuole anchora

chora sanza armi & nel loco dellē tramēto di mori & in qualūcħ mō puo gridi & istrepito facia i porci nō trouādo dōde vscire possāo se nō per la fiepe abatuta q̄di si gitāo nella fossa & tucti cagiono nela decta fossa laquale uedere nō possono stādo dētro: Ancho per lupi le pri volpe & tutte altre fieri & cani & porci entranti dissipante vigne fassi vna fossa in questo mō cauisi ampla due spāne & lūga q̄tro piedi o tre & profūda da sei o sette o octo piedi cō ispōde pulite & diritte in terra soda & dala rouināte guardata & in lochi doue usati sono spesso passare q̄sta si cuopta prima atrauerso di grosse herbe secate & poi di soctilissima terra & se lherba nō sostēga la terra pōgasi disocto due soctili & da agieuolmēte rōper si bastoncielli atrauerso & lherba ꝑ lōgo si che nel mezo sagiūga & se nō puoi & si uoi fare cosi ꝓfōda poni intorno itorno a quelle stāge ouero assacielle strecte hauēti molte cānuccie oue picoli agudi fitti & inchinati nela fossa o uerso la parte del mezo vn poco piegati nella quale richiusa la bestia q̄do da q̄lla salire uorra col capo & con glio chi in q̄lla pcuota & offenderla in mō che stara cheta sanza volerne vscire & se q̄lla uoi morire nel fondo molti acuti pali ficherai o uero molta acqua bastera alla sua morte. Ancora la decta fossa far si puote con vn tramite ꝓfundo solamēte quatro o cīq̄ piedi cō aiuto dalcuna ribalta cō vimini facta sopra vna stāgheta cħ ageuolmēte si uolga fermata in ciaschuno capo cō uno uncino fortemēte fitto ala terra nelq̄le si uolghano: & q̄sta ribalta sia da lūo capo ferma dilūgi da la fossa vno sōmesso nelaltra ne cāti & nel mezo habia pietre pesanti annodati q̄sta stia rileuata q̄si ritta cō vna forca la cui pte iferiore sia cō ūo bastōciello picolo cħ sia nel mezo della fossa atrauerso cō vno piccolo palicciuolo da ogni capo che sia nella fossa fitto nela ripa de la fossa nela parte disopra & sopra questo brieue bastone si pōga vna uergheta per lo lūgo dela fossa cħ sostegna lherba & la terra solamēte & dala bestia ꝑsa difenda & la bestia dentro cola forca & ribalta cadere facia & q̄sta ribalta di sopra la fossa stia si che lhuomo che passa i quella nō rouini. Se il cane o il porco in quella cagia con vna scaletta con iscaglioni dasse habia & trare sene potra:

¶ Cōe si piglia ileōfante. ca. 34.



Liofanti si se pigliono i questo mō conciosiaco sa che nō habino ginochia giacer nō possono & impero quādo dormire uoglio no fissi apogiono a grandissimi arbori & icaciatori q̄sti arbori risegono ma no affacto si cħ cader possa per se ma apogiādosi eleofanti cagiono & egli nō rouinono & daca

ciatori sono morti. Li orsi si piglio no in questo modo gli homini ar mati cõ arme di ferro il capo & da ogni parte copto con vno coltel lo acuto allato sapressa ala selua o altro luoco allorso & elli uerso lho mo armato si driza & abraciasi cõ lui & lhomo con luna mão seguai nato il coltello iloco del cuore fo ra & vcidello. Le uolpi nelle caui sue si pñdono in q̃sto modo hacil caciator vno alueo de api quadra to ma lũgho piu & meno lato que sto da sio capo cõ pochi fili di fer ro chiuso & dalaltro capo hae ũo vsciuolo dentro dala parte supior guenzato & aparechiato in modo cħ si possa di dẽtro leuar i su & nõ uscire & disciẽdẽdo questo vsciuo lo dissopra eleuato pmane cõ vna picola uergeta & q̃sto strumẽto si pone dallato dẽtro dela fossa che sogliono esser piu si fichiudono la uolpe vscir uolẽte nelalueo entra nõ pensando cħ da fili soctili esser impedita & cosi la uerghetta seco trae & lusciuolo chiudesi. Il cacia tore quãdo viene se uuole cõ uno ferro acuto lucide ose uole in po zo o in gran tino dacqua porta lal ueo & apre sopresso la fa rouinare nel decto pozo o ĩ tino. E conigli si prendono cosi il caciatore faciẽ do suono o strepito li fa fugire nel le sue caue & impoche sono pauro si agieuolmẽte fugono alle lor fos se & il caciatore pone allora una re ticiella in terra aperta bene ferma ta & per unaltro ĩtroito mete uno animale domestico ilquale si chia ma fureto & la boca ha chiusa con uno frenello aciocħ aprirla nõ pos sa & iconigli non prenda o mangi ne difora uscire uogli questo fure to e pocho magiore cħ una dõno la & e de conigli ꝓprio nimico & cosi tuti e conigli fori cacia & cosi usciẽdo entrano nella rete & sono presi.

¶ Cõe si pigliono etopi. ca. 35.

I Topi si pigliono & uci dono ĩ molti modi uno mõ e cõ gate dimesticħ cħ si tengono incasa lal tro mõ e con trapole che si fanno di picolo legno cauato nelquale cade sio altro legno picolo graue ma costrigne q̃lli cħ ẽtrono a uno cotẽna di porco ĩ quella anodata una sotile asta di legno laq̃le q̃do si tocha fa q̃lla che disopra cade re sopra il topo. Ma questo modo e si consciuto da tutti che non bi sogna tropo spiegarlo. Anco si pi gliono con una asse leuata cadẽte con picola coloneta si lieua si che si sostiene & tiensi con una spatula cħ tiene la cotẽna del porco laqua le colõeta diuisa nõ sapre se non quãdo il topo la cotẽna toca nella spatula legata & alora cade & il to po uccide. Et ãcora e unaltro mo do q̃do in uno nodo di cãna gros sa si fa ĩ capo vno archeto cõ cor da nellaquale vno ago grãde per mane & nel mezo la canna hac un foro

foro & nel mezo e la coténa détro ad alcúa vergheta legata & si acócia che quando il topo per lo foro la conténa muoue larco si stéde la go fora il capo dl topo & triello & vnaltro modo con vno vaso dóde vscire non possa & empiesi mezzo dacqua la cui superficie si copre di spelta che soprasta allacqua laqua le il topo vedendo & non lacquá disciende in quella & anniega. Anche vno altro mó che il vaso si copre duna carta & questa i crocie si tagli & nel mezo sannoda vna coténa di porco & il topo volédo ire a quella la carta si piega & il topo dentro rouina & affoga se lacq̃ ui sia & sanza acqua in brieue tempo si muore di fame & la carta dase p sua natura ritorna al suo loco & in questo modo molti sene pigliono Diciesi ancora dagli expetti che se il topo ne vaso sanza acqua caden ti lungo tépo viuere si permetono p fame molta cóstrecti si mágiono intra lor il piu poderoso diuora il piu vile & se tanto si si lasci che rimanga il piu forte vno solo & questo si lascia andare quátúche i qualúche parte ne troua gli vccide & manuca impo che ue auezo & có agieuoleza si piglia concio siacosa che dalui non fugono. Anco có risagallo trito & con cacio o con farina misto laquale volétieri rodono & moiono cóciosiacosa che sia loro veleno. Ma vuolsi ciessare lacqua ipoche beuédo spesso si difendono. Prendonsi ancora se sopra vno vaso donde vscire nó possono si ponga un bastonciello p mezo fesso cioe luna mitta per mezo rotto & sia aconcio che si sostenga ma non il topo & vna nocie nel mezo si póga trata dal guscio alla quale quádo ua il bastonciello rotto cade & se acq̃ ue muore & affoga anche viuo agieuolmente si piglia. Se socto la circóferenza duna scodela vna nocie da vna parte rotta si ponga & la roctura raguardi dentro. modo miglior da pigliare e picoli & grádi q̃sto e prendi due assi che bé si cómettino duno bracio lungo & late vno sommesso & q̃lle congiugni & siano distanti in latitudine quattro dita o poco meno nella pte infima con due picole assicielle icastrare in ciascúa parte vna si che socto alloro sia vguali socto quelle confica vna carta di pecora grossa tagliata nel mezo a trauerso ma presso al mezo nó assi sa & intanto ristrecta che possa intra lasse leuare acioche se discédere della forma ne non si puo alla sua forma riducere. Anch le decte due assi disopra ne capi si cógiungono & sopra loro si téga vna assiciella nel mezo hauente un chiouo ritorto alquale sapichi il fuscielleto & la corenna del porco ouero che non sapichi la decta corenna se non nel mezo dele decte asse apresso alla carta sia si come vna mestolla forata acio che la coten

na coperta nella quale sia sola puli
ta fitta intorno allaquale mestola
con la cõtenna agieuolmẽte riuol
ga. Questo edifitio si ponga sopra
qualũche vaso di terra ouero di le
gnio onde itopi vscire nõ possino
& optio e che si sotterri ĩ vna mas
sa di grano o daltra biada si chi ito
pi quãdo entreranno & quãdo sa
presserãno alla cotenna rouinino
& la carta disciendente si rilieui &
tutti gliacidenti q̃llo medesimo fa
rae & la gata per q̃lla strectura en
trare non potrae.

¶ Come in mare si pigliono e pe
sci. capitulo. 36.



N mare presso del pião delisola spetialissimamẽ te si prẽdono molti pe sci cõ la rete laq̃le molti scorticaria chiamano : q̃sta rete e molto lũga & assai ampia & spessa hauẽte corda da luno lato ĩpiõba ta & da laltro alegata si che possa nellaq̃ stesa & dirita stare. q̃sta rete cõ vna nauiciella ĩfral mare si por ta lasciãdo a terra lun capo & sem pre alcũa particiella di q̃lla disciẽ da nellacq̃ q̃do inochieri saranno ĩ mare quãto la rete sara lũga & al lhora aciercãdo cõ q̃llo capo ritor nono allisola & alcũi di loro ĩ terra col capo della rete disciendẽti lũo nella nauiciella ritorni fori dela re te al mezo suo aciochi e pesci intra la reti cõpresi vedẽdosi dala rete a terra tirare nõ saltĩo fori della rete & due pescatori da ciascũo capo ĩ terra stanti tragon co pesci tucta la rete allisola & spesseuolte ne trago no molti picolini & grãdi & spesse uolte de picoli pochi o molti secõ do illoco. Anche si prẽdono ĩ ma re cõ vna rete soctile nõ molto grã de a dua pertiche legata che alcũi nella nauiciella stãti aperta latuffo no nellacqua & poco stãte co pesci la lieuono. Anco si piglião ne fiu mi & in tucte spatiose acq̃ cõ rete laq̃le alcũi trauersaria la chiamano cĥi di tre cõposta cioe dũo nel me zo spesso & di due di fori rade ha uẽte nellũo lato piõbo & nelaltro suueri & sia molto lũga & habia al cune zuche seche si chi stesa nellac qua stia. q̃sta rete si fa lũga & brie ue sẽdo la latitudine dellacq̃ & q̃ sta nellacq̃ p grãde hora si lasci ae cioche notando p lacq̃ pcuotano nella rete laq̃l rete rada passando & auolgẽsi dipoi nella spessa si cõe gli vcieglì nela ragna sopradecta. Ancho si pigliono cõ riuali rete in poca acq̃ & la riuale rete piccola e & minuta annodata cõ dua maze leq̃le il pescator cõ mano tiene & aperto per lacqua il porta & presso alla ripa co pesci si richiudi. Anco si pigliono cõ giachi & rete soctile & spessa hauẽte forma da ritenere intorno alla circõferentia implom bata & rauolto hae nel comigno lo vna lunga fune & questa rete il pescatore sopra il mancho bracio chiusa tiene & nellacqua aperta la gitta laquale subitamẽte al fondo

disciende & tucti epesci infra quel la existenti rachiude & quelli quan do la trae cõ seco rachiusa li trae. Anco si pigliono cõ la negosa che e vna rete amodo della riuala for mata & ha vna perticha cõ due ba stoncielli atanti apte annodata q̃ sta rete il pescatore fori dellacq̃ stã te piu chetta la mette & co pesci la lieua & spesse uolte sanza essi & al cuna uolta itorno a herba & pruni ꝓsso aterra la mette & cõ vna per ticha percotẽdo nellherba doue e prũi ipesci occultati caccia nela re te. Anco sene pigliono molti in lo chi strecti di valli con rete laquale cogolaria chiamão laq̃le rete grã de & forte & spessa in loco hauẽte entramẽto ritõdo & lato & apoco apoco si ristrigne isino ala coda la quale e molto lũga haueuti molti riciectaculi neliquali agieuolmente entrano moltitudie de pesci & tor nare nõ possono questa rete si po ne cõ due grosse ꝑtiche nel decto luoco strecto intorno alquale e da ogni ꝑte di legname insino alla ri pa forte chiusura alaq̃le le dette ꝑ tiche sannodono: q̃sta rete il di & la nocte si tiene quiui nellẽtramen to alla parte disopra riuolto ꝑ que sto luoco al postucto niuno pescie disopra venente passare vi po cõ ciosiacosa che nessuno luoco ui sia aperto disciendono adũque tutti nellapetto della rete & puoi nella coda istrecta il pescator alcũa vol ta interposti alquãti di va al sopra decto loco & la coda della rete ne la naue trae & aprela & alcuna vol ta troua tanti pesci & maximamẽ te anguile che agomitolate sono cõciosiacosa che damore ardono ouero scardini che adunati vanno che apẽa la nauiciella tener gli po. Anco si piglion nelle ualli di molli pesci ne luochi apti & ꝓfondi do ue spetialmente egrãdi dimorono con vna rete laq̃le de dagna chia mano che grande & lata in fondo & gittasi & per quello si tira & con pesci si lieua. Anco si lieuono cioe si pigliono in valli nonꝓfondi ma latitudine grãde haueuti molti pe sci di diuerse generationi & in que sto modo hãno ipescatori gradel le q̃si infinite di paludose cãne fa cte collequali chiudono grãdi spa tii delle valle nõ profonde cõ aiu to di pali lasciate piccole aperture in molti lochi allequali põgono re te picole ritonde in capo ampie & la coda cõ suo receptaculi strecta nelaquale possono entrare & non vscire queste reti sempre el di & la nocte lasciano & quasi cõtinuamẽ te lieuono la matina cõ pesci iqua li per luochi spatiosi notãdo passa re per li decti lochi sperano: & fan nosi anchora di queste gratiche ta uolte si che epesci entranti vscire non sanno: ma q̃ndi si tragono cõ vna picola rete posta in capo du na perticha biforcuta.

¶ Del pigliare epesci con rete. ca pitulo trigesimo septimo.



no. Laltra e tutta strecta & lũga ma nellẽtramẽto mezanamẽte apta & nel mezo molto strecta & poi e lata & nella coda strectissima nella q̃le entrano nõ p cagione di cibo ma acio che qui occultamẽte dimorio & di niuna vscire sanno.

¶ De pigliare pesci cõ lamo. cap. 38.



Col lamo si pigliono e pesci in tre modi: luno q̃do in q̃llo si pone un picolo pescie colq̃l ipesci si pigliono rapaci che inghiottiscono lamo col pesciculo viuo: questo amo si richiede che sia di rame grãde & forte cõ forte cordella di filo rauolta appresso alui acio che rodere nõ si possa & la sua corda ad alcune fascicole di papaueri sanoda & nelacqua stãte collamo & col pisciculo viuo si lascia star tutta nocte & il pescie preso dilunge fugir ouero ocultarsi nel fasciculo sintende & cosi la matina da pescatori si troua il secõdo modo a vna funiciella di peli bianchi di setole di cauallo sannoda un amo & quello alla sommita duna vergha socti le sannoda & itorno a quello amo un cibo che da pesci magiormente sappetiscie si rauolge che non si vegha lamo & poi si gitta nellacqua

Pesci si pigliono cõ ciceste di vimini facte che nel capo son ampie mezolanamẽte & nella coda strecte leq̃li da pescatori in acq̃ stãti per lo fondo le menono a modo dele rete ripali & alcuna volta cotali cieste ma piu legieri si põgono ne capi delle ptiche & p lacqua torbida si menano da pescatori in terra stãti si come disopra nellaltre cose o decto. Anche de euinchi si fanno nasse ritõde & late cõ lentramento dẽtro strecto & difuori ampio chel di & la nocte cõ peso dalcuna pietra si lascia nel fondo del lacq̃ & alcũa volta vite nella coda legata cħ si tragono: ma di due forme si fanno luna e cħ di dẽtro molto ampia ritonda nel cui fondo si pone creta molle & granella in q̃lla inframesse alle q̃li entrano alcune gienerationi di pesci per cagion di cibo & q̃ndi vscir non san-

qua come manifesto e a tucto. Ma in questo da obseruare e alcũa cautella cio chel pescator sapia che essa ciascũa generatiõe di pesci piu desideri in ciascuno tempo dellanno ỉperoche quello medesimo secondo la uerita del tempo dellanno diuersi cibi adomãda. Ma questo saper puo quello che le budella d pesci adomãda o uero raguarda quale sia lesca. Anche vale cõtro a pesci malitiosi che lesca appicata ale lẽzole prẽdere nõ uogliono selli hae la verga & la lẽza sanza hamo colaquale spesseuolte gitti allaquale alcuni men cauti vengono & portãella laqualcosa quãdo molte uolte lo fara lhamo poi ui meta etiamdio ecauti uisapresso no sicuramẽte. Il terzo modo si serba nellacque profũde impero chi in quelle lhamo con mano si gitta legato con lunga lenza che habia vn poco di piõbo per vno bracio apresso allhamo si che disciẽda al fondo & quiui si tenga & maximamente in acque correnti cotale lẽza con mano si tẽga al dito ỉdicie apiccata da quello che sia nella naue ouero ponte quãdo sentirae il pescie lhamo pigliare fortemente traga prỉa acioche si fichi nella sua boccha poi apoco apoco traga tãto che quello con mano pigli iqua le radissime volte picolo sara con ciosiacosa che solamente e grandỉ dimorono infondo aduegna che alcunauolta discorrano p la mezana ouer disopra colli spaderni si pigliono & maximamẽte turche & sono tre aghi dirame ritorte & insieme legati liquali con alcuni brieui funicielli si leghono & quelli nõ molto spartiti dalcuna funiciella a questi pone code di granchio o lũbrichi grossi & nellacqua la sera si gitti distesa & la mattina lentiche per se si tolgono. Cõ calcina uiua si pigliano epesci sella si mete ỉ vn sacco & in acqua stãte ỉ piccolo locho tinchiusa cioe questo saccho da due nellaqua per tutta la fossa si quota & per q̃sto tutti e pesci uerranno al supficie dellaqua cõ mano agieuolmente si prẽdono. Anco si pigliono igrossi pesci di fossina in acque chiarissime ella fossina hauente vno strumẽto di ferro cõ molte pũte dellequali pũte ciascuna hae vna barbucia che ritẽga & sono alq̃to spartiti tra loro ilquale il pescator hae il capo dalcũa asta di lancia & ua conesso chetamẽte in mano per lacqua & quãdo il pescie uede fortemẽte il fiede & con fittolo il tiene & quello farebe chi stesse in terra & nellacqua torbida spessiamente il uede.

¶ Finit liber decimus.

¶ Incomincia Lundecim libro de le regole delloperationi della uilla Repetẽdo in breuita le materie tractare ne libri precedenti.

NE libri disopra diffusamente e decto de ogni opatiõe di rete ma impo che la memoria delli homini e breue & dele cose singulari ala turba non basta & ĩpero vtile veduto e le materie de tractati che si possono geralmente isprimere ne copendiosi libri secõdo lordine di cõchiudeŕ regole. siche solo la notitia loro di tucte cose quasi sabbia generalmẽte nela memoria & fantasia.

¶Della uilla. Capitulo primo.

IL exercitii della uilla la forteza delli habitatori adoperãti landustria & aconciamento adomandano & impeto la sanita delluocho della uilla spetialmẽte e da domandare dellaria & del uento & del sito dela terra & la bõta dellacqua & quando habitabili e feconda & salutifera dimostra. Lhuomo sauio ch dee cõperare el podere inãzi a ogni cosa la salute delluoco consideri accioche nella loro cõpera & nella fabricha delluocho la pecunia allogata velocie poi condetrimẽto delle psone p malo aere o p danno della cosa famigliare non si pẽta & ch le cose che speraua non seguino.

¶Dellaria. Capitulo secondo.

LAere caldo & humido se p niuna cagione di fuori si cõuerta. Laer bono e che purẽ cto non e ne per caldeza ouero daltra inequalita excelẽtia hae Ma in tute queste cose equali ouero alla inequalita proximano si truoua. Laere temperato & chiaro salute e degli habitanti & conserua & le piante da quello migliorano & fructificano. Lo inequale iueria de uapori de laghi & delli stagni cõmixtione si turba el cõtrario adopera & tristifica lanima. li homori cõmischia: & le piante corrõpe. Ogni aria che tosto sa freda q̃n do il sole tramonta & tosto si scalda quando si lieua e sottile. contrario & conuerso laria peggiore di tutti e che el cuori constrigne & la tractione dilari rende angosciosa La salubrita dellaria dichiarão iluochi dalle basse ualli liberi & dalle notti dale nebie absoluta & dagli ha bitanti sani copti.

¶De venti. Capitulo terzo.

I Venti meridionali absolutamente considerati caldi sono & humidi. Isseptẽtionali fredi sono & sechi. Glioriẽtali & accidẽtali quasi tẽperati. Ma ĩ alcuno luocho li meridionali sono fredi quãdo dala parte del merigo saranno mõti neuosi & iseptẽtrionali caldi q̃do q̃gli passano per riarsi diserti.

¶Dellacqua. capitulo quarto.

LAcqua fredda & humida se niuna cagione sia disori che la muti laque delle fonti del la terra libera delleq̃li niũa dellextrinsiche cioe di fuori dipositione

soprapost a

sopraposta sono di tutte altre migliori. Lacque petrese sono buone & non agieuolmente per terrestra corruptione impuzoliscono. Lacque di fiumi correnti sono daltre migliori se sopra terra puzolente o lacunosa non passino & quelle che verso leuante corrono & molto del suo principio salungano sono di tutte migliori. Et quelle che alseptentrione vãno buone sono ma quelle che almerigio o al ponente vanno sono ree & maximamente quando gli meridionali uẽti tragono. lacqua lodeuole e nellaquale le cose tosto si cocono. Se niuno odore in quella auanzi ouero sapore dellacque duna medesima dispositione quella chi piu lieue migliore si giudica. La sublimatione & la distillatiõe & la decotio ne lacque ree rectificano: dellacq̃ lodeuoli son lacque piouane maximamente quelle che con tuoni di state uengono aduẽga che per la loro sottilita ageuolmente si corrompono. Laque de pozi & de cõdocti acomperatione delaque delle fonti non sono buone & maximamẽte quelle che per canelle di piõbo passano. Lacque pessime sono le lacunali & paludali & quelle che tengono mignatte & tutte q̃lle alequali si mischia alchuna substantia mettalina & le grosse sono giaciali & neuose. Lacqua temperatamente fredda a sani migliori e di tutte lapetito cõmoue & fa lo stomacho forte: la calda íuerita el cõtrario adopera. Lacque salate dimagrare fanno & disechão: le torbide la pietra & lopillatione riano della bonta delacqua ouero malitia per ragiõe disciernere nõ si pos alla sanita deli habitãti si conosca.

¶ Delle qualita del paese. cap. 5.

LA caldeza & la fredeza delluocho & della humidita & sechita dipsitione alteza & a profundita delle acque moltitudine & poccheza loro malitia & bonta de molti paludi & alchuni & vicinanza di mare & anchora della terra la sua dispositione laqual lutosa & mettalina ouero petrosa permane: del sito dimostra la qualita gli habitanti ne luochi caldi: anerãsi le loro facie capegli & ne loro cuori timidi sonno & tosto inuechiano. Nelluochi freddi sono di magiore ardire & meglio smaltriscono che se humido sara grassi carnosi teneri bianchi saranno quegli che nelluoghi humidi sono di bella facia & auenghono loro continue & febri & quando se exercitano tosto sallassono: ne secchi inuerita si sechãno ipolmoni e li corpi soffuscõ: Ne luochi habitabili e dimoranti sono sani & forti & faticha molto sostenono & uiuouo lungamente: i profondi luochi il contrario adoperano gli habitãti ne lochi pietrosi anno laria di uerno molto fredo & di state calda & i corpi loro molto forti

LA terra naturalmēte fredda secche e. ma accidental mente spesse uolte delle cose extrinseche si muta. Nelle terre la fecōdita: da domādare e che biācha e igniuda la zolla nō sia ne magro sabbione senza mistura di terra ne sola creta ne poluere renosa ne magreza pietrosa ne salata ouero amara ouero vliginosa ne valle molto copta. Ma sia la zolla putrida & opasi nera & a coprire se dalla gramignia & da suo spādimēto sufficiēte lacqua ui nascha & nō sia scabra ne rirōda & di sugo naturale habia sogneuole agraui: da dare vtile e che naturalmente mena ebbio: vinco: grasso: calamo: trifoglio: prūi grassi: susini saluatici: lepoli: farfari: cicuta: malua: artica & simili saluatiche herbe che latitudine di grasseza di foglie liera terra & fecōda dimostra ale vignie utile terra e q̄do il corpo e alq̄to rado. & la soluta e che la virgulta ch̄ mena sia bñ necta fructeuole & ꝓcíera cioe dassai figlioli & nō sia itorra ne debole magra ne soctiglieza lāguēte & lo stato dela terra nō sia si piāo ch̄ stagni & nō sia si ꝓrupto ch̄ discorra ne arido ne che tempesta spesso sēta & calori. Ma lutile agua gliato ī q̄ste cose & mezolanita si richiede. Nele frede ꝓuicie dalleuāte o dallato meridiōale & nele calde dal septētrionale il cāpo debe essere oposito. la inferior ꝑte delle terr e grassa & grossa & freda. la soꝑficie magra soctile & calda: q̄tro sono le generatiōi de cāpi cioe cultiuatiuo cōsa puro & pasciuio & nouale. satiuo e grassissimo & semiasi ogni anno: ogni cāpo che e caldo & humido hauēte molle sꝑficie e piē dipori & acultiuare agieuole & abōdeuole da elegiere e il campo grasso & rado ī poche poca fatica adomāda & fructo grāde rēde del secōdo merito. & il grasso & spesso q̄sto īuerita richiede se cō molta fatica si lauora niētedimeno adesiderii rispōde. Ma q̄lla gieneratiōe di terre e pessima che spesso & secho magro & fredo e la seca terra amara mai nō riceue medicina ma q̄lla ch̄ dhomore sꝑfluo ī fecōda & cō fossati cōueniēti samēda. e colli de mōti seccheza le valli grasseza sostēgono. Et impo ꝑ trauerso sono da solcare si che ne solchi stia ritenura la grasseza & nō si cōuiene rōpere le zolle acioch̄ le pioue sopra uenēte la mossa terra col seme nō si porti ala valle. Nouale il cāpo ch̄ pria alla cultiuatura si mēa o che si mēa alla pría virtu ꝑ riposso duno āno ouero di piu īnouato: nō si cōuiene le piāte al cāpo poluerulēto & secco impoche la piāta richiede loco saldo di cōtinouāza nel q̄le radichi & fiorischa & fructifichi.

¶Dello arare & affossare. ca. ii.



DEllaratiōe & cauamēti quatro sono vtilita di in generẽ cioe aprimēto d̄l la terra & di q̄lla aghua

glimento:& del campo cõmixtion & di qllo triramẽto guarda che nõ sari il lotoso cãpo,ne ãche segli sa ramolto secho impoche quella cħ lotosa si tocha si dicie che lãno tra ctare non si puo,Et la molto secha & molto faticheuole:ne nõ si puo tractare come si cõuiene,Se il campo che dopo lungho secheza sara da elegiere cõ acqua imbagniato se gli stara per tre anni sarasi quasi sterile & cosi safferma,Il cãpo forte appicante di bastarde herbe ripiẽo qttro a ratiõe richiede. Al potoso inuerita & monda & soctil terra hauente basta vna ouero due o uer tre al piu arationi & cõtẽta ciascuna delle tre o delle quattro arationi afructi agiungnie del suo numero la quãtita,quãte volte il fructo della fatica auãza il merito da stare e alla cultiuatura.Ma se la faticha lutilita del fructo auãza abãdonare e il loco,Ne lochi sechi del cãpo piu maturamẽte: neglhũidi piu tardi si fendon ꝗgli che arãdo la cruda terra ĩtra solchi lascia afructi cõtradice labõdanza dela terra infama & piu fecõda e la cultiuata pocheza cħ la moltitudie spregiata da guardare e che ĩtra solchi nõ si lasci terra nõ mossa & le zolle sono da diffare cõ martegli. Nel cãpo si ꝓdono lẽteriora se nõ si cultiuano lextremitadi,Se il cãpo e pietroso ꝑ molte ꝑti de sassi la turba ragunata purgare si potra & arare il giunco gramignia & felci & tutte altre herbe nociue con frequente aration del mese di luglio.

¶Del seminare. capi. 12.



Nelle terre fredde il sarchiare si fa autũnale ꝑsto acciochel le biade alcuna cosa di forteza innanzi ala dueniṁẽto del verno ꝑndino:ma nel caldo & grasso cãpo indugisi il sarchiare ꝗdo puo acio chel suo sarchiare tosto dellherbe inutile ꝑ luxuria non saffoghi. Ma il tropo humido campo nõ nellautũno ma di uerno si semini al qual maximamẽte si cõuiene le faue ouero illino che le radici diuelto lo superchio hũore cõsumano:qualunque cosa si semina nela primauera ne luoghi caldi piu tosto maturamẽte:ne freddi piu tardi si seminino.Lautũnale seminatore il cõtrario acto adomãde.I soctili campi o uero aquosi piu maturamẽte.Igrassi ĩuerita piu tardi si seminino. Anche gli acquosi nel tẽpo dellautũno maturamente si seminino cioe tosto:ma se il campo al piu e grasso & feracie cioe abõdeuole di fructo nõ si semina vna volta ma molte ogni anno luxuriera bastarde & diuerse herbe che poi sanza grande fatica nõ si potra amẽdar:ogni grano dopo la terza seminatiõe o uero gieneratione di seminatione nella terra vliginosa in gieneratione di segali si conuette in ciaschuno seme due cose sono cioe virtu formatiua laquale ha dal cielo:&

lo:& substãtia formale che figuratio ne riceue nella piãta & dalla piãta gli organi. Ogni seminatiõe fata si debbe quando il seme ha magiore aiuto dal cielo, inuerita e ne la prima eta della luna imperoche saiuta alhora il calore dhumido & di vitale lume del sole ogni semiare che si fa dallariete al cãcro autũnante allor si mouerãno cioe radicata si mouerãno nella douuta di substantia qtita. Le vernale anche nella matricie dela terra giacẽti:al lor pululerãno & dal sole tẽperato aiutare giermuglierãno & fiorirão nela secheza dla state. Ma da guardare e cħ oltre alla misura isemi nõ si giectino nel cãpo che se si fara isemi sarãno grãdi & nõ sarãno ꝑ migliori sono isemi nõ corropti cħ le ta dũo ãno nõ auãzino ma alle terre tue iprouati cõmecti ĩ nnoua generatiõe di semi inãzi alla speriẽtia nõ e daporre ĩ tucto la sperãza isemi ilochi hũidi piu tosto cħ ne secchi digienerono. Tucti leggũ isemi nare si comãdono ĩsramessi ala terra. ma nellhũida ſi comandono di spargier aduegna che ne tẽperati caldi da semiaſ sia mese sechita lũga fara in semi giectati nõ meno ne campi che negli orti si seruerãno:

¶ Dellacqua da inaffiare. ca. 13.

LAcqua e migliore dogni cosa a bagniare icampi delle fosse & amaturare illetame & la paludale ouero di fosse di pioue:& di rugiada ragonata: fa pro anche alle piante lacqua de pozzi & delle fonti poi che lharai scaldata allo splendore del sole.

¶ Del tramutamento delle piante. capitulo. 14.



PEl molto hũido & grasso letame la substantia della pianta nasciẽte di putredine diuẽta infecta & il sapore del fructo si muta ĩ pegio & riempiesi di superchie foglie & di molli daiali dl q̃tro piedi che in via di corruptiõe e & nõ ancora di color naturale abãdonato & incenerato permane illetame la natura dela piãta ꝑmuta piu chel cibo laiale che si nutrica di q̃llo imperoche la natura dele piãte meglio ꝑ letame che ꝑ altro modo si muta:la fredda & hũida terra optimamente ꝑ incẽsione de ciespi & per cenere samẽda le cenere in luogo di letame optimamẽte spargono ne cãpi lo sterco ꝑ anno si riposi assai vtile & si crea lherbe. Ma se piu vecchio sara meno fara pro. erecẽti letami fanno pro a cãpi de prati abõdanza dherbe ipurgamẽti del mare se con acq̃ dolcie si lauono a gli altri mischiati a mõ di stercore si cõ terra da stercorare sono icãpi spessi da lauoratori nel cãpo, piu rado q̃n la luna menoma. & se q̃sto sobserua allherbe nociue ĩpo debbono nel tẽpo di state piu mõticie gli spargiere di letame q̃to in q̃l di potranno arare:non fa pro in vno

tempo troppo letamiare ma spessamente & poco il campo acquoso piu il secho meno di stercore richiede se copia di letame manchi ne sassosi luochi creta & ne freddi argilla a cretosi & molto spessi sabione spargierai. Questo iuerita alle biade fa pro & le vigne bellissime rende ouero si seminino lupini iquali quando al douuto cresciere sarano peruenuti si risotterrino in loto del fondo de laghi & de paludi tolto grasso & fertile fa il campo tutto couenientissimo delle piante nutrimento. E il letame in palude tempata & con humidita putrefacta nutrimento & couenientе letame mischiato. I campi de colli nela parte superiore molto & spesso & nel mezo poco & di rado da letaminare sono. Nella parte sotto di letame no abbisognia.

Delle piante. cap. 15.

Septe cose sono sanza le quali al tucto niuna pianta nascie cioe triplice calore cioe del cerchio celestiale delluogo & del seme & triplice homore di maniera seminale di terra & di pioua disopra venente & daria cotenente della pianta lopera e vsare lalimento dacresciere & di gienerare il ventro degli arbori e la terra nellaqle ogni ipurita lasciano gli arbori isicchano la radici in giu nela terra acioche di quella come dallo stomaco nutrimento tragino che se quelle solamente alla superficie spargerano tosto si sechano. Tertio e gli arbori non sempre cresciere quanto lungamente insin alle radici ala terra saccostano. Ma di tutti qgli che permanghono esse re quantita diterminata intra due termini grandi & menomi nel suo gienere le piante succiando p li pori hanno il nutrimento & di quello che dalla parte difori si lieuano in gieme formano ogni cosa che gienerano le piante rade porosi & calde hauente radici nutrimeto attraghono piu che smaltire no possono & impero fructi gienerano putrefacti se il superchio humido no senetrae. Tucte le piante haueti grande midolle per gli pori trauersali si nutriscono di quelle: ma qlle che lhano picola si nutriscano p gli pori diricto insuso salenti. La moltitudine de rami & labodanza del nutrimeto e per calore del sole larbore dogni parte toccante ilquale il sugo trae & allextremita pciede la carne ouero la polpa ne fructi da la natura si cagiono aciocħ quella a terra cadente il seme da quella si fermi & si fermi piu agieuolmente sauanzi gli arbori molto fuocto in altri solamete anni p lo difecto del nutrimento & la virtu actiua che sufficientemete nutrire no puo ira mi el fructo se non per sufficiente riposso sarano rinouati. Ogni pianta che col seme nascie e saluaticha impero chel seme dalla saluaticha radicie prociede & per lo stipite & rami passa aciocħ la virtu di tucto

larbore

larbore acquisti acioche possa a se simile gienerare. Quando alcuna radicie si taglia da quella il piu delle uolte nascono altre che la piāta nutriscono in suo luoco. se larbor uechio o molto ɔsumato si taglia debolmēte pullulera ouer solamēte giermugli ouer funghi ꝓducera de saluatiche arbori i fructi sono molti ma minori & piu agri per la secheza del nutrimento: delle dimestiche sono pochi ma sono migliori & piu dolci per la tēperata ragione. Ogni pianta maschia prima che la femina pulula per lo caldo piu fortemente & le sue foglie piu strecte sono per la secheza del maschio. Alcune piāte laltra impediscono in generation di fructi si come il corillo: el cauolo la uite: il loglio: la biada: & il nocie q̄si ogni altra per la penetrabile amaritudine sua & impero di piātagine ouero seminatione di diuerse insieme spesse uolte guardare sene uuole: Ogni pianta di quattro cose abisogna cioe semiale humido: termiāto luoco di conueniente acqua sāza humor: temperato nutriēte: & daria asse cōsimile proportionale acioch optimamēte nascha & cresca. Le piante nel caldo tēpo crescono per lombra dela nocte & p lo caldo del sole diuentino legnio Le piāte nel tempo del uerno lhomore nelle radici ragunāo ch nella state lo spargono & irgami acrescono. Tucte le cose che nela superficie dela terra nascono de uapori disocto alla superficie della terra pertinēti nascono. I fructi de monti piu saporiti son che quegli delle ualli imperoche la digestione meglio si compie in loro.

¶ Delle parti delle piāte. ca. 16.

IL sugo & humor per gli porri dele radici attrato per similitudie dela piāta p digestiuo calore terminato a quella nutrire. Le radici quanto a nutrimēto trate sono alaria simili. Ma impero che in fondono calore uiuifico a tuta la pianta similitudine del core hanno le midolle nele piante sono si come lamicha negli animali: iodi creati sono in tucte le piante molto midollosi con caui acioche ritenghino il nutrimento & lo spirito per gliquali quelle acresciere & viuere conuiene infino che sara cōueniētemēte digiesto. Le cortecie nelle piante sono si come il cuoio negli animali non per cōtessere delle uene ma dhomor terrestro caciato ala sup̄ficie digenerati. La materia delle foglie homore aquoso non bene digiesto alquāto cō fecia della terra cōmixto cōquali la sagacie natura i fructi dal superchio feruore dl sole si difēdesse la materia dl fructo & uapore secho uētoso apetuare delle piante la spetie dela nima uegetabile generato de fiori la substantia di piu soctile humido si genera pfectamēte digiesto ilq̄le

prima bollendo per lo calore al nascimẽto del fructo uada innanci.

¶ Dela generatione delle piante capitulo decimo septimo.



De gli arbori & di tucte laltre piãte alcune si gienerão piãtate alcũe per seme: alcune per se per cõmixtione degli alimẽte & uirtu celestiale: irami chi sanza radicie si piãtono se solide sono di substãtia disocto si defẽdono q̃do si põghõ acio che piu ageuolmente atraghino il nutrimẽto. Larbor il cui seme debole sara meglio dirami ouero di radicie che del seme sapigliono le piãte humide aquatichi & molli in q̃lunq; mõ allaterra si ficchino agieuolmẽte sapiglião impero chi la loro caldeza fortemẽte atrae il nutrimẽto: irami degli arbori di soda substãtia quãdo si pianta alacetargli meglio sapicono che tagliati impero che ipori ha piu apetti p gliquali atragono il nutrimento. Tucte le piãte chi aromatichi & secchi hãno ifructi piu cõueniẽtemẽte si piãtono ne monti & quelle chi sodi & humidi fructi fanno piu tosto nele ualli seminare si debbono gli arbori piccoli & deboli semi facieti p̃sto: & di semi & dirami piantare & p̃ducere si possuno di semi ma la piãtagione e piu periculosa & in lũga molto si porra & di q̃llo nascie piãta & derami piu tosto sauanza & quĩdi dimestica nascie nõ saluatica se di dimestica sara preso gli arbori che sono grãdi & forti producono di quello meglio chi de rami protiene gli spatii itra gli arbori ouero viti da seruare sono cioe grandeza & deleco grasseza & approuata cõsuetudie. Ogni pianta nel fondo arido ouero inchineuole piu p̃fondamente nel humido & spesso meno proffũdamẽte si pianta. Se la piãtagione sia in terra cretosa sabbione si meschi & nel sabione creta: ma nela magra piu di letame sapongha. Quãdo la pianta si traspone sela nõ sia picola aq̃gli medesimi del cielo caldini nequali inanzi era stata si põgha: quãdo la pianta nela fossa diponi quello che dele radici offeso trouerai mezerai quando si piãta acioche la terra tropo secha nõ sia ouero molle si guardi & piu tosto seccha che molle permangha. Negli aridi montuosi loghi inanzi al uerno ma negli hũidi ouero ualli cosi nela priauera le traspiãtagioni si facino ne temperati in ciascuno tẽpo si cõuiene se da porre son essemi degli arbori gli miglior seleghino & del mese di gennaio ĩ nomi & daprile q̃tro dita socterra si mecta che se il luoco sara caldo & seco doctobre & di nouẽbre si põghino: irami che sanza radici si piãtono meglio auanzono se si põgono del mese di marzo conciosiacosa che gia ala cortecia se il uerde sugo sinframecte ouero anchora del mese doctobre quando non e

anchora

anchora uiulfico dalla pianta spiri to fuga aura alle radici: iramucie- gli che si piātano da torciere nō so no ne ī alcuno modo da tormētar li. Ma se la cortecia soda substātia sia fata pto se parte sene fēda di so cto & nella fessura si metta vna pe truza. Iramī da piātare sono lieti se chi neti cō giēme spesse & piu ocu lati & a vna materia siano ridocti.

¶Dello inestare. cap. 18.

Di tucto lo innestare me- glio e simile insimile se- cōdo la generatiōe cioe impo & uite ī uite. Nel tropo duro stipite sconueneuole e lo inestare impero che in quello le uene radicale mectere nō puo ma in quello doue e picola dureza & molta sucosita optimamēte sapilia isurculi cioe marze dānestare siāo sterili sugo si diuouo nati dale giē me spesse & molto ochiati & dala parte orientale per larbore piu to sto che da altra parte tagliati: la di uersita ne meli & ne peri & in tutti glialtri fructi dallo innestare degli arbori di qlla medesima specie tu ta pciedette lo inestare non grādi arbori nequali la cortecia e grossa & grassa & daffare ītra legnio & la cortecia: ma ne sottili si fa piu con uenientemēte fesso illegnio adue- gnia che lo inestare in molti tem- pi far si possa: ma miglior e quella che si fa in quel tempo che le giē- me comiciāo a esser sospecte: ma degli arbori facienti giēma innan zi che la comincia amādar fori piu conueniētemēte sinnestano. Lo in nestare abuciuolo fare non si puo se non quando la cortecia si parte dallegnio & inuerita optimo fesso da vna pte il buciuolo ha dappor- lo alla sommita della vergha & la- scialo īfino che el bucciuolo apres- so si vegha innestata la piāta nutri- mēto trahe dallo stipite intāto che hara poi migliotamento rado per- mecte il tronco sottol nodo alcūa cosa mectere. Ogni innestamento quanto piu e basso tanto e miglio- re impetoche ifructi piu dimestici & migliori fa.

¶Della medicina degli arbori. capitulo decimo nono.

Se delle vechie arbori si fendono le radice & nel le fessure si cacin pietre meglio attrarāno il nu- trimento & cosi alchuna cosa si fa- ranno fertili quelle che la sterilita comprendea alle inuechiate piāte per tagliamento de rami titorna la giouentu sella non e peruenuta al- lultima uecchieza. Ogni pianta di mestica non cultiuata diuēta salua tica & maximamente se a sabiōe & arenosita si conuerta & ogni salua- tica si dimestica quādo e cultiuata la cultiuatura adimesticar gli arbo ri: in conuertire & letaminare & cō aghuagliare la natura dellarbore alla terra & nel tagliare delle spine & superchi & con innestare perma ne. Nel campo nouale alla cultiua

ta ridocto da fare e ſtirpamẽto del le ſaluatichi radici che ogni homo re del campo ſuccião il nouale cã/po piu ãni abõdeuole e & poi ſi cõ uiene dargli delletame ſe feracie debba permanere & ſe nõ e graſſiſ ſimo interporgli riposo maximamẽ te q̃do con ſubſtantia herbale & di paglia le piante in quello lauorare o ſi metono o uero cole radici ſi di vellono quãdo lhũore el viuifico ſpirito de cãpi p li ſemi & piãte ſa-ctrae a quegli la terra mãcha & di-terminato tẽpo riposandoſi al cã-po ancora ſi riuoca alluno piu to-ſto & allaltro piu tardi ſecõdo chĕ campo del cãpo piu fecõdo ſi tro ua. qualũche coſa con fatica & ſpe ſa & uirtu ſi compiono ſe non ſin terporra riposo che riſtoro prendi no ſi diſſoluono & corrõmpono ſe la neceſſita conſtrignie della ſalla ta terra ſperare alcuna coſa poſſo/no nel autumno di piantare o ĩne/ſtare & acio che la maluia ſua nelle frede pioue diſcorra alcũa coſa an chora di terra dolcie ouero di fiu-me diſocto mectere:& ſe a quello uirgula conmectiamo.

¶ Della ghuardia. cap. 20.

d Ele cretoſe terre chĕ agie uolmẽte rouinano le ri pe de foſſati & poco pẽ denti diroſſa ouero iaio ſa terra & ſimiglianti lequali non agieuolmẽte rouinano piu pẽden ti faȓ ſi poſſono doue molto neceſ ſaria e la ſua armadura di uignie & dalrri luoghi di pruni ſolamẽte piã-tagioni ſi faccino q̃to ſi facio alcu na piãtagione di pruni ouero dar/bori per ſiepi appreſſo aterra p due anni ſi ricida acio che pululſo & le ſiepi ſpeſſino.

Regule della materia del terzo li/bro de campi. cap. 21.

l Aria fredda & uẽtoſa & ſecha & di lũgi da ogni humore fiatore & ſtalle eſſer dee & a q̃lle dellau ſtro eſſer allincõtro. Niuna coſa e piu vtile alũgamẽte guardare igra ni che ſia optiamẽte ſecho & ſi co ſi metta in granai & alcunauolta ĩ luogo ꝓximanõ tramutato ſi re-frigerii:ne luochi nelquale igrani ſi põgono nõ ſiano tropi excelenti in fredeza o ĩ calore ĩpero chĕ tia ſcũo le biade corrõpe. Ilegumi ſe tardi ſi ſẽinano ſi debono ĩ acqua di letame ĩmolati ſemiaȓ acioche piu toſto agrẽuglare ſiano cõſtre ctĩ:ogni grão che ĩ terra graſſa na ſcie e piu graſſo piu nutribile & in peſo piu graue. Ma quello che nel la magra naſcie el cõtrario ne luo chi hũidi & acquoſi il grano ſpeſſo digienera & in loglio & uenã ſi cõ uerte alcuna uolta ſi cõuerte ĩ fru mẽto del collo delle granelle e piu robuſto ma ala miſura meno riſpõ de ogni granela fori chel miglio lungamẽte negli ſtipuli ſuoi che le coſe ſi ſeruano:ogni coſa che atem po diſtate ſi ſemina ſoluta terra ri-chiegono e la terra creta riſugono

laquale

laquale folamẽte la faggina fe graf fa fia la recufa.

¶Regole delle materie del quar to libro delle vigne. cap. 22.



Onciofiacofa chi molte fi trouino varieta delle vigne: ciafchuno della fua patria il coftũe ob ferui. Altrimẽti da lauoratori pro curanti fofterra difecto folamente la vite di mezolana qualita defide ra tiepido piu tofto che freddo & fecccho chi piouofo & tempeftofo. troppo iuẽti teme Aquilone le viti affe oppofite fa feconde: auftro le fa nobile. Nel arbitrio dunq; no ftro e del vino che piu nhabiamo ouero migliore. I cãpi piu largamẽ te il vino portano in colli il fanno miglior cioe piu nobile. Ne luoghi fredi le vigne fi põgono dal meri gio ne caldi da feptẽtrione: ne tẽ petati da oriente o da occidente i luochi da natura fpeffe uolte inter mutano & impo le lor generatiõe cõuenientemẽte facõcino. La ter ra alle uigne porre ne ifpeffa tropo ne rifoluta ne fotile ne lietiffima ef fere dee ne cãpeftra ne ftrabocche uole ne fecche ne vliginofa ne falã fa ne amara. Ma chi itra tutte della tropeza tẽperamẽto terra & piu p ximano fara al rado che al dẽfo al le vigne il terzo cãpo & maximamẽ te i faluatichi elegiamo pigiore di tutti & q̃lla nellaquale farãno iuen ti vecchi dellaquale fe la neceffita cõftringe prima di molte aratõne le radici e dela prima vigna fi difte pino ogni loco da paftinare prima da tutti impedimẽti fi diliberi acio chella abbatuta terra dopo il cal camento continuo non fi folidi tu cta quanta.

¶De magliuogli dele viti. capitu lo. vigefimo tertio.

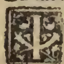
LE piante delle vite che del mefe doctobre oue ro di marzo fi tagliano dalla vite migliori fono che daltro tẽpo colte della vigna molto graffe quando il luogo fotti le fi defidera piantare nõ fono da cogliere ifermẽti: da cogliere fono ifermenti da piãtare della vite me zana di cinq; o di fei gieme difpar to dalla vecchia p̃ciedere. Cierto differtilita fegno della vite e: fe di duro alcũo luogo. Il fructo richie dera & de figluoli enoiera irami & da ogni p̃te leuantefi. vno folo an no la fertilita della vite p̃uare non fi puo. Ma in quattro fi conofcie la vera generofita de furcoli. La no uella palmite niẽte abiente del ve chio nelqual frequente nodo ab bonda fi dee cogliere apiantare.

¶Regole di piantare le vite. capi tulo vigefimo quarto.

SE graffa e la terra magio ri fpatii intra le viti lafcie rẽo fe foctile ftrecti nõ e duna gieneratiõe di viti da cõpotre il paftino: acio chi lãno iniquo alla generatiõe dele vẽde

mie la sperāza al tutto nō si chiude neli acquosi lachi. doppo il verno piu vtilmēte la vigna si piātera & la ppagine si mectera: & fructo fara.

℄ Dello innestare. cap. 25.

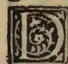


L trōco della vite da innestare si lega sodo che dhomore abbōdi alimēto ne di niūa vecchieza o digiuria lacierato si sechi. Rasente terra o sotto terra la vite si metta imperoche sopra terra piu malagieuolmēte sappiglia la innestata vite bene si leghi & dal sole & da uenti con alcuna coptura si difenda acioche non si percuota & non si riarda. quando il calore del tēpo la inestata vite giugne alla vite sotile homor cō paniciello presso al vespro si dee spesso infondere quādo le giēme dalla innestata vite cominciano acrescere aiuto dalcuno palo li si dee allegare acioche alcuno mouimēto la fragile eta del sermento non abata.

℄ Del potare. capi. 26.

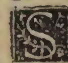
LA potagione dele vigne ne lochi freddi dopo il verno. Ma ne caldi & temperati innanzi & poi optimamente si cielebra. Da torre sono i lieti linrorti de boli superchieuoli & sermēti in mali luoghi nari moltitudine ouero pocheza de sermenti secōdo la virtu della vite si lasci & al sole iuechi sermenti: dequali il primo fructo dellanno perde turti si ricidano & lānoua tagliata iuitici inutili le viti molto secondo nelleqli il frequente nodo abonda strectamente & quelle che per intra nodi lūghi sin dugiano piu largamente sono da potare. La vite che maturamente si pota piu tosto pullula & piu & magiori sermenti producono. Ma quella che piu tardi si pota piu tardi pullula & piu fructi proffera dopo la buona vendemia diu stretto si pota: dopo la piccola piu largo. Molto fa pro alla vite & maximamente alle nouelle se quelle scalzate le soprauacue radici si ricidano lequali nella sommita producano & fanno molto fructo.

℄ Del cauare le vigne. cap. 27.



DA ffrectare e il cauare dile uigne ināzi che le giēme tropo enfino. Impo che se lapto occhio del la vite vedra il cauarore aciechera ssi la sperāza grāde della vendemia. Quelle chi fiotiscono e da nō tochare. Il cauamento delle vigne fare si dee quādo di mezana dispositione permane intra molle & secha sia inuerita lo scudo che tutta la terra si muoua igualmenre acio che in quella mēte di crudo suolo rimanga laqualcosa cō vna verga il diligente guardiano cierchi.

℄ Delluue & del vino. cap. 28.



SE luue grasse quasi mature delle foglie p li lati si spogli & colgansi la rugiada asciutta & ada ria chiara il vino si fa piu potente

molto

molto le mature piu dolcie. La cierbe agro. La quosa aquoso vino fanno il vino di piu cagiõe soffende & si turba cioe di caldo freddo fiato tetonitrui forti tremuoti & p mouimento del vaso & per venti australi alcuna volta molto & allhora si richiede piu forte medicina cõtraria: Alcuna volta intanto che el suo calore natutale intutto si spegnie & allhota in niuno modo curare si puo impo che al morto non fa pto nessuna medicina.

Regole del quinto libro degli arbori. capitulo. 29.



Duenga che alcũi arbori desiderino laria calda & alcune freda & la magior parte tẽperata & alcune la terra grassa & alcune magra impettãto in tutte q̃ste si conuẽgono che tutta la terra nella supficie secha & nelle interiora hũida richiegono. Nel tẽpo dellautũno degli arbori si cõuẽgono dinudare le radici & impero alcuna cosa di letame che per pioue discorrimento copette alle radici saporti. Ma se troppo sabionosa sara la terra cõueneuolmente riceuera la creta grassa & nella meno pietrosa sabione si pongha nella grassa tetra piu: nella sottile meno li stipiti deli arbori datetra si lieuino. Le piante degli arbori dal tẽpo che poste saranno infino in tre anni: nõ si potino. Ogni potagione degli arbori q̃lũche tẽpo dal tẽpo del cadimẽto dele foglie fare si puo fuori che dalla freda acuteza infino che cominicierãno a pullulare. Attẽder si cõuiene ch̃ bastardume nellarbor nati ouero pſſo allo stipite delle radici & rõpenti si lasciano: ma q̃lle ĩ fino dal prĩcipio leuare. Se li arbori vermini habião il trõco sopra le radici si fori & nel foro vno conio di q̃rcia ui si fichi q̃do gli arbori di uẽtano languidi q̃lli scalzati & delle radici inutili rimondi terra daltra dispositione ui si ponga.

Regole del sexto libro de gliorti & prima dellaere. cap. 30.

LOrto desidera aria libera & temperata proximana imperoche elluocho di tropa seccheza o di freddeza temono i luochi: anchora itempi del mortificante fredo sostenere nõ puo & luochi ombrosi di niũna ouero di poca vtilita son. Lotto desidera la terra mezolanamẽte asciuta & humida piu tosto che secha. La creta inuerita e agli orti molto inimicha. Lherbe nella tropa soluta terra nate nel prĩcipio della priauera optimamẽte auãzono: ma distate si sechano. La felcie ponitura dellorto e che soprasse riuo habia per loquale possa quãdo bisogna imbagnare. Ma lorto che allo nubilo cielo subgiacie & dhumore di fontana si percorre: proximano e che libero sia & di nulla disciplina di seminare richiega. La terra desidera grassissima: la vẽturosa pastura del

lorto e legiermente inchinata pia/ neza:il corso dellacqua discorren te per spatii discreti di villa.

¶ Del pastino degli orti. ca. 31.

LE parti degli orti cosi da di uidere sono che qlle nelle quali nellautūno si semine ra nel tēpo del verno si pastini: si ri cuoca p beneficio del gielo & del sole: ma se penuria di terreno sha bia qualūche tempo dellāno la ter ra intra hūidira & secheza si truo na vguale apastinare possi incōta nente seminare se optimamēte sa ra ingrassata: daffare il pastino del lorto prima profondo & grasso & sopresso sparso il letame anchora minutamente si pastini & la terra con letame si mischi & quāto puo impoluere si riduca.

¶ Del seminare gliorti. ca. 32.

NE lochi fredi lautūnale sarchiamēto piu matura mēte si facia nello fre do vernal piu tardi nel caldo inuerita lautūnale piu affera & il vernale piu maturo fare si puo isemi se legano nō corrocti ma q̄ gli che forma dentro habino bian cha & il piu pesanti & grossi che lā no non habino passato il piu delle volte si truoua vtile diuersi semi in sieme seminare acio che el tēpo ha alcuni de semi alcuna uolta cōtra rii altutto la terra ignuda di tutte lherbe buona sarchiagione e q̄do la luna e in cresciere & spesso di su tile pciedera nelo menomamēto.

¶ Cōe saiutano gliorti. cap. 33.

IL piu delle volte fa pro agliorti il cultiuare con mano piu tosto che col sarchio. Lherbe nociue quāte volte bisognera si dissipino acio che alle migliori il nutrimen to nō tolgano. le terre troppe cre tose sabione si mischi.

¶ Di cogliere lherbe & fiori & bar be. capitulo. 34.

LHerbe per cibo da cogliere sono quādo le loro foglie al douuto sarano puenute ac crescimēto. Ma per medicina si cō uengono cogliere poche integri ta di grādeza hano innanzi che il colore si comincia acambiare & ca gino: isemi si tolgono poi che illo ro termine si ficha & secha & dallo ro crudeza & aquosita. Le radici da rompere sono q̄do il cadimēto dele lor foglie i fiori cogliere si de bono poi che son apti interamēte innanzi che si comincino astermi nare & cadere i fructi son dacoglie re poi che finiscie il cōpimento lo ro inanzi che siano apparechiati a cadere. Qualūche cose si colgono al minuare della luna migliori so no & meglio si serbano che quelle che si serbano nel suo acrescimēto & qualūche si colgono nel chiaro aere migliori sono che qlle che si colgono in dispositiōe dhumidita daria & vicinita di tēpo di pioua.

¶ Delle virtu dellherbe. ca. 35.

I Herbe saluatiche dele dimestiche sono piu forte & di minor quãtita secõdo la magior q̃tita: & delle saluatiche quelle de mõti sono piu forti & q̃lle i cui luochi son uẽtosi altri sono anchora piu forti & quelle il cui color sara piu tinto il sapore piu apẽte & lo dolcie piu forte sarano piu potẽti nel suo geniere. La virtu dellherbe sadebolisce dopo due o tre anni secondo il piu o il meno.

¶ Della cõseruatione dellherbe. capitulo. trigesimosexto.

I Herbe i fiori i semi da seruare sono in luoghi obscuri ĩperoche la superchieuole fredeza e in sachi ouero ĩ uasi cõstrecti meglio si seruano & maximamẽte i fiori acio che la uirtu nõ isuapori. Le radici meglio in soctile rena si seruano. Selle nõ sono radici che secchate si seruino che similmẽte in luogo secco & obscuro meglio si seruanno i semi de porri & dele cipolle & dalchune altre herbe meglio cħ al trimẽti nessuno gagluoli o ueto si lique si serbano.

¶ Regule del septĩo libro de prati. Capitulo. 37.

I Prati desiderão aere tẽperato ouero a frigidita hũidita ꝓximano ma la supchia fredeza ĩpediscie la generatione dellherbe & la tropa caldeza & secheza ogni uerdeza ɔsuma. Terra desiderão grassa abõdãza dherba ma assaporosita mezolana & molto magra altutto rifiutano acqua voglono maxĩamẽte piouana & calda o uero lacunale grassa: ma della freda soffẽde Il luogo desiderão molto basso doue cõtinuo sia homore rinchiuso il troppo ꝓfundo nõ e acconcio ad alcune buone herbe ma paludali & sanza sapore.

¶ Del rinouare i prati. cap. 38.

I Prati aduenga che gieneralmente dasse peruẽgono famosi: anchora con opera manuale istirpati i boschi & agresti luoghi o uero con pianati cãpi: arati & veccia con seme de fieno seminati de prati da procurar herbe grosse dopo la pioua insino alle radici si diuellano: i prati che piu volte distate finnaffiano molte volte fructificheranno & serueransi nellãno de prati uechi il muschio si rada & sterile facto molteuolte sari & dinuouo si semini.

¶ Del fieno. capitulo. 39.

I L fieno da segare a tẽpo caldo & chiaro: q̃do la seccheza dellaria si spacħ debba durare & quãdo lherbe sono adouuto crescimẽto & che i fiori peruenuti nõn incomincino assecchare il fiẽo cõuene/uolm̃te sotto coptura si serba ouer ascopto accõcio cħ lacq̃ nõ lo guasti. de fiẽo q̃si tute le bestie cħ lauo

rino uiuere ne possono largamēte

¶ Del bosco. cap. 40.


Boschi o naturalmēte p uēgono di diuersi arbo/ri secōdo la uarieta dele terre & dl sito & delaria ouero si pōghono dalhuomo. chi iboschi piantare & semiare deside ra quegli arbori consideri che a ql lo luogo si cōuēgon & a quello ae re ouero presso secōdo che le radi ci degli arbori stendere si possono

¶ Regole dello octauo libro de giardini. cap. 41.


Giardini ouero pomie/ri ouero uiridarii alcuni sono dherbe & alcūi so no darbori & alcūi delu no & delaltro. Quegli di sole her/be la terra uogliono magra & soda sicħ herbe sottili & chapillari pdu cano che maximamēte la uista di/lectaro lodore dellherbe & della/nimo soauissimo cibo. iueridarii richiegono da merigio o da ocidē te le arbor buōe & rade dagli op/posite luochi patuli cioe apti acio/cħ laria diletteuole ñ tolgão. ipocħ lōbra de rei arbori e nociua la sup/chieuole ōbra īfermita gienera: la ria salutifera il togliméto ala sanita corrōpe iuiridarii uogliono essere grādi o picoli per rispecto hauuto ala nobilita potētie & richeze del signor. Le grāde arbori di lūgi ītra loro uogliono essere piu di lūgi dl li arbori itagliono ne uiridarii: ca/uatore optimo richiede fuori che meli acioche lungamente durino ma intraluna & laltra aciem prati si cōuengono. ne ridarii nō dee al cūo supfluamēte diletarsi. Ma allo/ra spetialmēte quādo feriis & neces sarie cosecura sodisfato la uerde & bella munitiōe intorno alli habita coli della uilla molta delectatione

¶ Della delectatione (aducie delle uignie. capitulo. 42.


Olto dilecta hauere ul gnazi begli diuerse bo/ne generationi duue ca cienti: None ogni cosa cħ dele marauiglie delluue da gli ātichi scripte sono p isperiētia uer si truouano. ma ipertāto dalli otio si amaestrati alcutto da dispregiar e accioche p la uentura la uerieta de tēpi & de loghi per iperitia di quegli che rade uolte puano il p/uante non inganni il piu delle uol te dilecta hauer vini di diuersi co lori & sapori che nō malageuolmē te fare si puo. E uini medicinali alli abisognāti assai si truouono utilis/simi & sanissimi.

¶ Della delectatiōe de gli arbori Capitulo. 43


Rande delectatiōe e ha uere īpropri luoghi abō danza di buōi arbori di diuerse generatiōe. & I pero il diligente padre di famiglia da ogni parte curar dee fare recha re & innestare & piantare & molto dilecta hauere innestagione mara uigliose & in vna arbore di diuerse

maniere

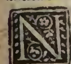
maniere & impero il padre dela fa miglia questo ꝓcuri:se degli arbori forestieri iramicegli si fendão & dalcũa cosa che purghi poluerizata odi qualunche colore nelluogo si conchiuda:il fructo del midollo acquista grande uirtu ouer colore dello inchiuiso.

¶Della delectatiõe de gli orti.capitulo. 44.



Olto dilecta hauer orto bẽ disposto in luogo graso & soluto alqual riuo ꝑ spatii sportati di riui:ogni gieneratiõe di buõe herbe da mãgiare & da mediciare in orto hauere dilecteuole & utile e.

¶Regole del nono libro de gli animali. Capitulo. 45.



E gli antichi tempi uiuеuão gli huomini di questi soli cibi che naturalmente lãno lauorata terra facieua & poi cõseguentemẽte comĩciarono a uiuer dela agricoltura & della pastoritia. ma ora di quelle uiuono per la essentia delle scripture & arte infinite & di tutte gieneratiõe danimali domestichi & in diuerse regioni anchora fiere si truouano.

¶De caualli & caualle: cap. 46.



Hi caualli o caualle cõpare uorra abisogna chẽ leta o gieneratiõe & forma lodeuole sanita ĩformita bonta & malitia diritamente conosca de cauagli & di tutti altri animali che diuise lunghie non hãno & de cornuti che diuise lãno leta adẽti pienamẽte si conosce:listalloni cosi guardar si debõ chẽ poco si caualchino o niẽte ĩ altro modo saffatichino & solamẽte due uolte il di samõtão se grossi puledri creare uorrai. Le caualle chẽ ꝑgne sono tenere si debono nõ molto magre ne molto grasse & non si sforzino ne fame ne fredo sostẽgano & nõ si cõstringano ĩ strecti luochi. le caualle generose chẽ maschio notricano solo ognãno sãmetrano acioche a puledri copia di puro lacte infõdão:lãmissario di cinque ãni esser dee & la femia bima cõciepa i puledri in luogo pietroso si tengano & due anni solamente la madre seguitio. cõpiuto il cauallo ĩcompetẽte carni da tenere e acioche possa piu sicuramẽte caualcare la grasseza troppa lifertade & la tropa magreza deboleza aducie: il cauallo scaldato o sudato niẽte roda ouero bea ĩfino che coperto un poco menato dal sudore & riscaldamento liberato sia. Al cauallo e buono & utile nel tẽpo caldo vna copertura di panno lino nel tẽpo caldo per le mosche & de uerno di lana per lo freddo.

¶Dello amaestrare icauagli. capitulo. 47.

L cauallo che domare si dee pria li si metta vno frẽo leuissimo il cui morso sia di mele vnto & lie

uemēte il meni a mão & quindi sã-
za sella soauemēte si caualchi & poi
cõ sella p uia piana tāto che el fre-
no & la sella cheramēte torre saue
zi il cauallo cħ cõueniētemēte saue
zi al frēo al corso auezar̃ si de vna
uolta p tēpissimo ciascũa settima
na ĩfino ala q̃rta pte duno miglio
ouera mēte si poco mēo pría & poi
spatio piu lũgo dũo mezo miglio

¶A conoscere la bonta del caual lo. cap. 48.

I L cauallo bello il corpo ha grāde & lũgho & ala sua lũgheza & grādeza proportionalmēte tuti imembri rispõdono. Il pelo baio scuro da tucti e tenuto piu bello il cauallo cħ ha glianati grādi enfia ti & grossi ochi ardito naturalmēte si truoua: il cauallo le coste grosse & il uentre ampio el dosso pēden- te & affaticheuole & sofferente si giudicha: il cauallo cha distesi igar retti & le fati corte ĩ mouimēto to stano & aguolmēte esser dee: il ca- vallo habiente le giuntura dele gā be naturalmēte grosse & ipastura li corti forte si giudica. Il cauallo abbiēte le gābe & delle gambe le giunture ben pilose & ipeli lunghi laborioso e cioe affaticheuole. il ca uallo abiēte le mascelle grosse & il collo corto nõ ageuolmēte saffre- na ne e bello: il cauallo abiēte tut te lũghie biāche mai diripie nõ lha uera il collo abiente le orechie grā de & gli ochi concaui lieuemēte re misso fara: il cauallo le cui gābe di nanzi sempre si mouono sono da douere esser pieni di mali costũi: il cauallo che spesso moue la coda i giu & insu e di mal uitio.

¶De le ĩfermita d̃ cauagli. ca. 49

L E ĩfermita aduēgono a cauagli nel capo nel uē tre nel dosso & nele gā be & ne piedi & nellun- ghie Alcũa uolta p hũori & spesso p mala guardia i dolori aduēgono a cauagli o p superfluita dhomori & ĩ uene di sangue cõtenute o p ven tusita ētrāte nel corpo del cauallo iscaldato p li poli aperti o ĩtestini per viscosi homori nata & supchie uole roder̃ dorzo o daltra cosa cħ enfi nel ventre o p soperchia riten tione dorina nella uisicha enfiāte per tutte q̃ste cose generalmente e che il cauallo p la stalla cõ vna ca ualla liberamēte si lasci andare. Sa le i aceto sufficiēte ĩfuso molto ua le cõtro a ogni enfiagione ĩcomin ciāte nel dosso: ĩ molte ĩfirmita de cauagli la coctura e ultío remedio Ma debesi molto diligētemēte guar dare che la coctura esso nõ si possa mordere ne fregare ĩpoch nel tro po pizicore illuocho cõ dēti ĩfino allossa morderebe. molto sono ise gni pliquali il cauallo si conosce in cħ pte del corpo eglie abi male & per liquali p̃nosticar̃ si puote la li- beratiõe & la morte del cauallo cħ p regola scripte sono ĩsieme tutte ĩfine del tractato de cauagli & ĩpe ro qui

ro qui di quelle lascio.

¶ De buoi. capitulo. 50.

I Gradi delleta de buoi so no quatro:la prima de vitegli:la secõda de giouēchi:la terza de boi nouegli:la qrta de boi vechi agliarmenti de boi & delle vache dapparecchiare sono di verno in maremma & di state freddi & copti mõtani & le stalle debono esser di rena o dalcuna gieneratiõ di pietre allastricare un poco ichineuole acioche lhumore si possa discorrere & contro le pte ghiaciale alcũo resistere dee obgiecto:la state due vlte il verno vna si menino abere.ibuoi sani forti & agieuoli si conoscono:ipoche agieuolmẽte si muouono q̃do son puncti & hãno imẽbri grossi & gli orechi leuati begli & forti gieneralmẽte si conoscono se tucti imẽbri grossi fieno & isieme corespõdẽti.

¶ Delle pecore. capi. 51.

LE pecore si conoscon delle/ta selle nõ sono vechie ne agniele.anch dala forma sele di corpo ampia & habia molta lana & morbida & ipeli alti & spessi nel corpo tutto la sanita lor si sa se saprono illor ochi & le vene fiano rubiconde & sottili sono sane. Ma se le sono biãche ouer rubicũde & socti li sono sane:ma se le son biãch ouero rubicũde & grosse son inferme. ãco se p̃se nela pelle del collo & anco dinãzi tracte apẽa trare si possõ q̃lle ch sõ sane ma se ageuolm̃te il cõtrario:le stalle i loco nõ vẽtoso e ichineuole acioch da lhũore si mõdassino e ch lũgie scabiose nõ si fracassino le pastur d̃bono eẽre di noueli & freschi prati electi. le pastur de paduli sõ nocieuoli & le saluatiche dãnosi ale lauate di sal ñ spessa spsiõe dee d̃l pecto leuar il fastidio

¶ Dellapi. capitulo. 52.

LApi nascono parte dapi & parte di bue putrefacto lapi optime son varie & riton de il segniale dela sanita lor spesse/giamento nello exame se mecte & se lopera che le fanno equeuolmẽte e eleno ma il segno delle meno valẽti se le sono pilose & oride cioe paurose & poluerose.



¶Regole del decimo libro & del prendere glianimali. cap. 53.

DI tucti gliucegli rapaci la natura e ch sẽp soli & nõ mai o di rado acõ pagnati vadino: impo che in preda nõ vogliono hauere cõpagnia & da ogni aquali põgo no appostamẽti & sono conosciu ti p stincto di natura & qllo inimi co sentono gharrono & fugono & se quãto posson occultano gliuce gli rapaci se di bone carni si pasco no & ore cõueneuoli & ingiuria nõ sia aloro & nõ cõtralloro volere si mãdino gliuciegli da signori di ra do si partano: se il signore nõ segui ta la volunta dello sparuiere o dal tro vciello rapacie il suo volare cõ ciosiacosa ch sia disdegniãte natu ra ageuolmẽte il pde: lanimo del luciello rapace quasi e a qlla natu ra: gliucegli quasi si pndono cõ fie re dimesticate cioe disparuier asto re falcone smerlo girfalco aguglia gano gimera gliuceli si piglião cõ reti di diuersi modi cioe appãtiera lanitre con rete sopral fiũe stese pi gliãsi le grue & ghai starne & oche: anche con altra rete oche & anitre ne cãpi & psso a acque. Anche alle pareti colõbi & tortore & quasi tu cti vcieli picoli. Anche allaciuolo vciegli picoli & molti mezani. An che con ragnie picoli vcegli & grã di & rapaci. Anch ha vna rete stre cta & lũgha le pernici. Gli vcciegli ancora cõ varii laciuoli si pigliano in terra ordinati & in arbori appsso de nidi quasi tucti ucciegli si piglia no con vischio cioe pania con ver ghete cõ palmoni con funicelle in uiscate. Tucti vciegli pigliar si pos sono con balestri & con archi & in alcuni altri modi ipesci si pigliano cõ reti di diuerse gñationi cioe cõ scorticaria in mare con trauersario in luochi di fiumi & di lacũi spatio si raualli in picole acque & in gran di con naui. Anche con giachio & negosa. Anche nele valli cõ gogo laria: & degania con gradelle & pi cole reti: anche con cieste & cõ ga bie: amo spardeni & calcine.

Fine del vndecimo libro.

¶Incomincia il duodecimo libro nelquale si fa memoria di tucte le cose che in ciascũo mẽse sono daf fare in villa & prima del mese di Giennaio. capitulo primo.

DI questo mese spetial mente ne luochi cal di: de luochi inhabi tabili si puo cogno sciere la bõta o la ma litia dellaere & de vẽ ti: & dellacque & della terra: & del sito aduegnia che ne luochi tem perati in certi altri mesi meglio si discierna. Anchora ne luochi cal di le corti & le case assai aconcia mente si potrãno fare & gli arbori

si possono

ſi poſſono p gli edificii optimamẽte tagliare. Anco ſi puo procurare nuouo letame & il vechio a campi & alle vignie portare & ſeminar la faua: cicerchia & la vecia. Anch ſe campi nõ ſono molli ſi deono prima arare: ãche ne lochi caldi ſi poſſono letaminar le vignie & potare anco ſi poſſono porre nel ſemẽzaio le ſorbe le peſche & glialtri arbori che fanno gomma inneſtare & fare lorto ſe la vignia non e molle anche ne noui prati ſi poſſon ſpargiere le vecte & iſemi dellherbe: & le pertiche de ſalci & iuinchi & canneti tagliar per le vignie: & le ſelue & ogni legniame tagliare ſi po per lo fuoco anchora tucti iuaſi da vſare & icarri & cioche nelle caſe ſi fa quãtunche tempo ſia di q̃ſto meſe ſi fanno anchora tucti gli animali dimeſtici ſi poſſono cõperare & iſaluatichi pigliare e lapi di luocho alluoco traſportare & mutare.

¶ Febraio. capitulo. 2.



DEl meſe di febraio & tu ti li altri ſi puo conoſcie re la bõta & malitia del luoco haditabile & cõperare la caſa & cioche in eſſa & appreſſo deſſa e daffare q̃l ſi puo far: in che ſi po portare illetame a campi: alle vignie & aliorti & aprati & tucti letaminare. Anch ſi poſſono acõciamente icãpi arare & ſeminare in eſſi la faua la cicerchia & certi altri legumi & rõcare il grano la ſegale el ferro & la ſpelta: & ſcolare lacqua de loro & arder in eſſi: anchora ne lochi caldi ſi po ſeminare la vena el cecie: & ne tẽperati la rubiglia el peſello: di queſto meſe ne lochi humidi ſi de far il paſtino ouero la cultura doue la vignia ſi dee piãtare & ne luochi caldi & ſechi appſſo la fine vtilmẽte ſi piãra & fa lõneſtamento della vignia quãdo le giemme cominciano a vſcir fori & inãzi che lachrimo dhomore acquidoſo ma ſpeſſo. anchora ſi fa optimo potamẽto di vignia ne luochi temperati & caldi ſe la molta neue o la tropa grã fredura nollo ſtorpiaſſe: ancora di queſto meſe ſi fermano optimamente le viti & gli arbori ſopra quali vãno le viti: ancora di queſto meſe ſi deono tagliare le radici di ſutoli alle viti & anco ſi deono letaminar. Anco ſi deono palare le viti & rileuare & ne luochi marini & caldi ſi deono cauare: anco ſi poſſono ĩtorno alla fine tramutare ideboli vini & cuociere quãdo ſoffiano & tragon iuẽti boreali cioe della tramontana & & nõ mica q̃do ſpirano iuenti auſtrali acioche da corruptione ſi cõſeruino: poſſonſi ancora di queſto meſe quando la terra e non molto ſecha o molle ſeminare ouero porre tucte piccole piãte degli arbori & traſporre & inneſtare & maxima mente ſel verde ſugo ſara corſo in fin alla cortecia. Ancho ſi poſſono gli arbori potare & formare & da tucti iſupflui rami ſechi & ſcabioſi

& disutoli purgare:ancora irosai & noui cãneti si posson ordiare & piã tare:ancora diq̃sto mese se la terra nõ e secha o molle si possono far li orti cioe zappare o ĩ altro mõ caua re & letaminar:& ogni gñation de herbe cħ nela terra si deono semia re nela priauera oporre si cõe sono agli:atripici anici apio assẽtio arte/ misia bruotia bietola bassilico ca uolo cipola finochio gabusia rego litia lactuga mẽta porro papauero pettesemolo pastiaca spiaci sena pe sanctoregia scalogni & ãcora le mali herbe saluaticħ si possõ semia re di q̃sto mese:ãcora di q̃sto mese si possõ piãtar & pcurar le piãte.& far le siepi seche dele corte de cãpi dle vigne & degliorti di prũi o dal tri boschi:ãcora si po far selue & sa lita cosi di dimestici cõe d saluatici arbori:ãcora si fano di q̃sto mese a cõciamẽte iuerzieri cosi dherbe cõe darbori e tute altr dileteuoli cose.

¶Marzo. capi. 3.



El mese di marzo optimamente sarãno icãpi buoni se la supflua hũidita e in essi consumpta & la terra sara gia puenuta adagua glianza ĩtra hũidita & secheza. Ancho si semina la vena el ciece la ca/ napa ne lochi caldi intorno alla fine & la faua ne luochi fredi:ne tẽperati nel cominciamẽto in luoco grasso & q̃lla faua che fu di gẽnaio seminata ĩ q̃sto tẽpo si corica. Ancho si rõca & mõda dallherbe grano la spelta & lorzo. Ancora di q̃sto mese si semina la sagina el miglio el panico el fagiuolo si posson semiare : anco si potano & inestati le viti ĩtorno al pricipio diq̃sto me se & rileuãsi & cauano qñ la terra e tẽpata. Ancora si colgono & piantono le viti di q̃sto mese & ppaginãsi & rinouãsi:ancħ si tramutã iulni allora che laere e chiaro & quãdo Borrea spira. Anco si cuocono idebo li vini aciocħ si cõser ui meglio & nõ si volghino & optiamẽte se nempiono iuaselli messi nella freda ciel la & chiudinsi si che poco spirino aciocħ nõ diuẽtino acietosi. In q̃sto mese si possono piãtare e traspian tare & cauare datorno tutti gli arbori & innestare



innestare qgli che nõ hãno gõma: anchora si pastinano gli orti & lera minassi & in essi si seminano tutti semi specificati nel mese di febraio Et anchora intorno alla fine imeloni icocomeri & icitriuoli. Ancora in questo tempo si piãta la saluia ficando in terra isuoi ramucie gli: anchora ne luochi fredi si deono li prati purgare & ne tẽperati & caldi guardase: di questo mese si deono soportar icauagli & le caualle & boui & le uache & deonsi mectere ale femíe & deõsi dõare icauagli e buoi & fumicar gli api legierm̃te. Et larme si dbono purgar da uermicegli & da ogni bructura. ãchora gli sparuieri & gli astori si deono metere nella muda & di buona carne nutrire

ℭ Aprile. cap. 4.

d El mese daprile sarãno li cãpi grassi: & gli hũidi iqli tẽghono lacq̃ lũgamẽte & isechi sarãno la scda volta. Anco si semía acõciamẽte il cecie ne lochi fredi: & ne luochi tẽpati la canapa & la fagia ĩtorno al pricipio dl mese: ãco si possono cauar le vignie ne luochi fredi tẽpati & iuini ñ deboli si possono acõciamẽte tramutar: ãco si possono semíar & ĩnestar imelagrãi & il pesco si po ingiẽmare: ãco si deono tutte le picole piãte degli arbori dale bestie guardar ãco si seminão le zucñ ici truoli li melõi lapio lozimo cappo spillo lactuga bietola le cipolle & liatrepici adaq̃re: ãco si tõdono le pecore ĩ lochi caldi: eprati serotini si segão: e mõtõi si mectono ale pecore e caualli & asini alle caualle & asine & desi dare lescha a colõbi.

ℭ Magio. cap. 5.



d El mese di magio si farãno icãpi grassi & che tengono molto acq̃: & allora si cauano tucte lherbe pducte: e loro scemi nõ sono anchora p maturita fermati: & icãpi asciutti si possono la scda volta arar. ĩ q̃sto mese tucte le cose cħ sono semiate sono presso al fiorire & non sideono dal cultiuatore toccare. Ancho ne luochi fredi & humidi si seminano ifagiuoli: el miglio el panico: anchora si dee ille

gname tagliare quãdo e di tutte le foglie uestita. in questo tẽpo si cauano isemenzai & le vignie simiglianteměte si cauono la secõda uolta & si pampino pãpinãtur: ancho ne lochi molti fredi si potão gli uliui & purgansi dal muschio: & se alcuno seminera lupini per via di letaminare il cãpo gli douerra ĩ questo tempo collaratro mecter socto ancho di questo mese si semia il curiãdo: lappio: imeloni: icitriuoli le zuche ecocũeri: il cardo & le radici & la ruta el porro si traspõe acioche adaquato cresca & ingrossi & traspõghonsi optimamẽte icauoli & le cipolle: ancho si semĩa la porciellana & di qualche tempo si semina solamẽte nascie nel tẽpo caldo anche luochi marini & caldi si seghi il fieno innãzi che sia diuenuto arido & secco. & se si bagniera per pioua si dee innanzi uolgiere che la parte disopra si secchi: & deonsi di q̃sto mese castrare iuitegli & tondare le pecore: anche si rapiglia illacte & fassi il formaglo: ãcora si deono uccidere li re dellapi iq̃li nascono in questo tẽpo ne lastre mita de fiali.

Giugnio: cap. 6.



El mese di giugno si de apparechiare laia & da ogni strame & letame & poluere optiamẽte purgare: in questo tẽpo si puo seminare il miglio il panico & fassi primieramẽte la miettitura dellorzo poi presso alla fine si cõpie la miettitura del grano ne luoghi caldi & ne tẽperati si comicia in questo tẽpo ne fredissimi luochi fareno quelle cose che di magio sono decte. Ne luochi herbosi & freddi taglieremo potereno iuignazi correno la ueccia & seghereno il fieno per pasto delle bestie. Ancho di questo mese si dee fare la miettitura de legumi: & la fauua si dee diuellere & poi che sara raffreda cioe pria bactuta si dee riporre & lupino similmẽte si coglie. Ancora si deono le pere & le mele magagniate ĩfra rami charichi spesso trasciere. Di q̃sto mese si puo il rão del melagrano richiudere ĩ vno uasello di terra acio che renda ifructi di quella grandezza anco di q̃sto mese si come del mese di luglio si fa il nesto che si chiama ĩpiastrare ne peri & ne meli & ne fichi & ne gliuliui & ifructi altri arbori ne q̃li sia grasso sugo & seminasi optimamẽte borrana & porciellana & molte altre herbe si possono con adaquamento esser aiutate: anco si segano iprati anco si castrerano li boui & fassi il formagio & le pecore in freda regione si tendono anco si castrerano lapi se lharanno assai mele & fassi il mele & la ciera. Anche usciranno gli scami & pero il guardiano dellapi dee sempre essere attento chelle nõ fughino & spetialmẽte in

D

strano la loro maturitade: ĩ questo tẽpo si seminano i papaueri ne luochi caldi & secchi: ancora gli spatii degli orti ch̃ si deono nella priauera empiere di semi si deono ꝓfondamẽte cauare & letamiare a luna crescente. Ancora nel principio si seminano i cauoli & intorno alla fine laglio laneto la lactuga: & labietola & le radici ne luochi sechi. Anco di q̃sto mese si posson fare noui prati & stirpar prĩa i pruni & bronchi: & arbori: & herbe larghe & sode: anche purgare i uechi prati del muschio & q̃lli che son vechissimi arare & alla fine formare e prati nouegli: ãche di q̃sto mese si caciono lapi vechie & fassi il mele & la cera & anchora di q̃sto mese si pigliano le q̃glie & le pnici cõ gli sparuieri.

¶ Octobre: capitulo: 10.



D El mese doctobre si posson fare i pozi & cauare i fossati & portar il letame a cãpi & ne tẽperati luochi acõciamẽte si semina il grano lorzo: il farro la spelta. Il lupio il lino: ancora si fa la vẽdemia acõciamente le viti ne luochi doue sia laere caldo & secchο: & doue il cãpo sara magro & asciuto & doue sara colle dirupinato & magro: in q̃sto tẽpo ne lochi sechi magri caldi arenosi & scopti si fa meglio cioch̃ dinãzi si dice de pastini del porre delle viti & del potarle & popaginarle & raconciarle acio che cõtro alla magreza exilitate della zolla & della secheza de laere sieno con acq̃ del verno aiutate. Di q̃sto mese spetialmẽte ĩtorno alla fine si dee ogni nouella vite cauare acioch̃ le sup̃flue herbe si taglio. Et se ĩ q̃sto loco sara il verno piaceuole lascie renui aperte le viti. Et se ui fusse il verno forte & aspro ricoprirle inãzi che vẽgha il fredo: & se sara tropo ꝓfrigido porreno alq̃to di colombina ĩtorno alle picole viti. Di q̃sto mese ne lochi caldi & discopti sordinano gli vliueti & fannosi semenzai & tucte q̃lle cose che sparterrãno agliuliui, ancora si purghano i riui & le fosse: anche si piãtono i ciriegi & meli & peri & tucti altri arbori che non temono il fredo si possono piantare & trasporre maximamẽte ne luochi sechi & caldi: & le sorbe & mãdorle si pongono nel semenzaio. E semi del pino si spandono: in questo mese si fa il pastino degli orti che si deono in questo mese seminare: anchora si semina ne gli orti laglio laneto gli spinaci: il cardo la senape: la malua le cipolle: la mẽta: la pastinaca: il timo lorigamo: el cappero & la bietola. Ne luochi sechi anche dice Palladio che il porro seminato nella primauera nõ si traspone acció che cresca nel campo si si dee spesso cauar dintorno. Anchora si toglie allapi il superchio mele col fiale & tucta la ciera corropta.

¶ Nouembre. capi. 11.


El mese di nouẽbre ne luochi caldi intorno al principio si semina optimamẽte il grano & loto & la segale: & apsso la fine si semina la faua nella secia nõ arata el lino & la lente. Ancora tucto qsto mese ne lochi caldi & sechi si deono porre le viti & seminare le ꝓpagine optime: & ne luochi freddi si cõuiene cauare intorno le viti nouelle & coprire: & le magre letaminare. Et ĩ qsto tempo & da quinci inãzi infino atãto che la terra diuẽti giaciata si dee la vigna vechia la quale e in giogo in ordine impgo la sella e in forte pedale aprire dintorno & empiere di letame: & potata strectamẽte infral terzo o il qrto piede da terra si pcuota cõ acuto coltello nella piu verde pte dela cortecia & ripcossa spesso si puoca & cõstringha agierminare in qllo loco acioche si ripari & racõci: ĩ qsto tẽpo si fa la potatura dellautũno nelle viti & nelli arbori maximamente doue la tẽperantia dela ꝓuincia promossi siamo acio fare. ancora di qsto qdo luliua comincera a esser varia vaiolata si coglie & gli vliueti si potano: & le trope alte sommita di si ricidino acioche inchinati si spãdino p gli lati laqle cosa ne nespoli ne fichi: ne peschi: & ne cotogni si dee obseruare. Anchora di questo mese acõciamẽte si põgono gli vliueti e nocioli delle pesche & delle pine nelle regiõi calde & selue & qgli delle prugne qsti in tucti e lochi: ancho la castagnia si semina con pianta & cõ seme & ne luochi caldi & sechi si põgono le piãte saluatiche di peri & di meli sopra quali si deeinnestare & põgonsi le talce del ciedro & semi del mãdorlo: anco si traspõgono ne luochi caldi & sechi igrandi arbori & scoperti ne luochi con rami tagliati & colle radici sanza lesione aiutandogli cõ adaquamẽto & cõ letame assai: & desi tagliare il legniame che si vuole per gli edifitii quãdo la luna e sciema. Anchora di qsto mese si mectono imõtoni alle pecore & ibechi alle capre.

¶ Decembre. cap. 12.


El mese di decembre si puo seminare la faua la qual solamẽte doppo il verno & tagliasi il legniame p le case & per tucti altri lauorii: & le selue & supflui rami de gli arbori: & le siepi verde per foco & le ptichi & le cãne p le vigne & apparechiãsi & fanosi e pali p le vignie: & similmẽte si possono iuinchi p le vignie tagliar: & peuini si possono fare le corbe & le cieste: & le gabie molti altri arnesi & stouiglie di bisognio: & anco le sciepi seche.

FINIS.

¶ Tutti sono quaderni.

Impressum Venetiis die nono mẽsis lulii anno dñi. M.D.XIX.

Del

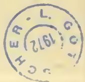
¶ Incomícia il libro quinto degli arbori & natura & vtilita de fructi loro.

dellacietoſa

di

De quanti




1912

